

**PENGEMBANGAN MEDIA PEMBELAJARAN KAMUS  
BUMBU ORIENTAL (FILIPINA, MYANMAR,  
THAILAND, DAN VIETNAM) BERBASIS  
PROGRAM C#  
(Studi Kasus Mata Kuliah Pengolahan Makanan Oriental)**



**ERMAN YONATA  
5515102756**

**Skripsi ini Ditulis untuk Memenuhi Sebagian Persyaratan dalam  
Memperoleh Gelar Sarjana Pendidikan**

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN TATA BOGA  
JURUSAN ILMU KESEJAHTERAAN KELUARGA  
FAKULTAS TEKNIK  
UNIVERSITAS NEGERI JAKARTA  
2014**

**PENGEMBANGAN MEDIA PEMBELAJARAN KAMUS BUMBU  
ORIENTAL (FILIPINA, MYANMAR, THAILAND, DAN  
VIETNAM) BERBASIS PROGRAM C#**

**ERMAN YONATA**

**ABSTRAK**

Tujuan dari penelitian ini adalah mengembangkan media pembelajaran kamus bumbu oriental berbasis program C# (*C Sharp*) untuk meningkatkan hasil belajar pada mata kuliah pengolahan makanan Asia. Pengembangan dilakukan dengan model ADDIE (*Analysis, Design, Development, Implementation, and Evaluation*). Berdasarkan hasil uji coba diperoleh data dari penilaian ahli media dengan nilai 4,53 dan ahli materi dengan nilai 4,2. Sedangkan untuk uji coba perorangan, uji coba terbatas, dan uji coba lapang masing-masing bernilai: 3,94 ; 4,04 ; 4,54. Oleh karena itu secara keseluruhan hasil evaluasi pengembangan media pembelajaran ini dikatakan baik. Kesimpulan dari hasil penelitian dan observasi menunjukkan bahwa pengembangan media pembelajaran kamus bumbu oriental berbasis program C# ini dapat diterima oleh peserta didik dan mampu membantu peserta didik dalam meningkatkan hasil belajar mata kuliah pengolahan makanan Asia.

**Kata kunci:** Media pembelajaran, kamus bumbu oriental, program C#

**DEVELOPMENT LEARNING MEDIA ORIENTAL HERBS  
DICTIONARY (FILIPINA, MYANMAR, THAILAND,  
AND VIETNAM) BASED C# PROGRAM**

**ERMAN YONATA**

**ABSTRACT**

The purpose of this research is develop learning media oriental herb dictionary based C# (C Sharp) program to improve outcomes at Asia culinary course. Development is done with ADDIE model (Analysis, Design, Development, Implementation, and Evaluation). Based on the test results obtained data from the media expert with value 4,53 and material experts with value 4,2. As for the one to one test, small group test, and field test each value: 3,94 ; 4,04 ; 4.54. Therefore, the overall results of evaluation the development of learning media is said good. The conclusions from this research and observations indicate that development of learning media oriental herbs dictionary based C# program can be accepted by learners and able to assist learners in improve outcomes at Asia culinary course.

**Keywords: Learning media, oriental herb dictionary, C# program**

## **HALAMAN PENGESAHAN**

<b>NAMA DOSEN</b>	<b>TANDA TANGAN</b>	<b>TANGGAL</b>
Dr. Ir. Mahdiyah, M.Kes (Dosen Pembimbing Materi)	.....	.....
Nur Riska T, S.Pd, M.Si (Dosen Pembimbing Metodologi)	.....	.....

## **PENGESAHAN PANITIA UJIAN SKRIPSI**

<b>NAMA DOSEN</b>	<b>TANDA TANGAN</b>	<b>TANGGAL</b>
Dra. Suci Rahayu, M.Pd (Ketua Penguji)	.....	.....
Annis Kandriasari, S.Pd, M.Pd (Anggota Penguji)	.....	.....
Dra. Mutiara Dahlia, M.Kes (Anggota Penguji)	.....	.....

Tanggal Lulus : 13 Januari 2014

## **HALAMAN PERNYATAAN**

Dengan ini saya menyatakan bahwa :

1. Karya tulis skripsi saya ini adalah asli dan belum pernah diajukan untuk mendapatkan gelar akademik sarjana, baik di Universitas Negeri Jakarta maupun di perguruan tinggi lain
2. Karya tulis ini adalah murni gagasan, rumusan dan penelitian saya sendiri dengan arahan dosen pembimbing
3. Dalam karya tulis ini tidak terdapat karya atau pendapat yang telah ditulis atau dipublikasikan orang lain, kecuali secara tertulis dengan jelas dicantumkan sebagai acuan dalam naskah dengan disebutkan nama pengarang dan dicantumkan dalam daftar pustaka
4. Pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya dan apabila di kemudian hari terdapat penyimpangan dan ketidakbenaran dalam pernyataan ini, maka saya bersedia menerima sanksi akademik berupa pencabutan gelar yang telah diperoleh karena karya tulis ini, serta sanksi lainnya sesuai dengan norma yang berlaku di Universitas Negeri Jakarta.

Jakarta, 7 Februari 2014  
Yang membuat pernyataan

Erman Yonata  
5515102756

## KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis ucapkan kehadiran Tuhan Yang Maha Esa, atas segala rahmat dan berkat-NYA, yang telah diberikan sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi dengan judul “Pengembangan Media Pembelajaran Kamus Bumbu Oriental (Filipina, Myanmar, Thailand, dan Vietnam) Berbasis Program C#”.

Pada kesempatan ini perkenankanlah penulis untuk mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada :

1. Dra. Melly Prabawati, M.Pd selaku Ketua Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta.
2. Dr. Rusilanti, M.Si selaku Ketua Program Studi Pendidikan Tata Boga, Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Teknik Universitas Negeri Jakarta.
3. Nur Riska T, S.Pd, M.Si, selaku Pembimbing Akademik dan dosen pembimbing.
4. Dr. Ir. Mahdiah, M.Kes, selaku dosen pembimbing yang dengan sabar dan teliti di dalam membimbing penulis menyelesaikan skripsi ini.
5. Seluruh Dosen Pendidikan Tata Boga selaku dosen yang telah mengajarkan banyak ilmu dan pengetahuan kepada penulis.
6. Laboran dan Staff TU Tata Boga atas pelayanan dan informasi yang diberikan.

Terima kasih juga penulis ucapkan kepada keluarga tercinta, Ibunda Alek dan Ayahanda Kardianto yang telah memberikan doa dan dukungan moril maupun materil selama pelaksanaan skripsi ini, juga kepada kedua kakak penulis Erwin Yonata dan Erwan Yonata, yang selalu memberikan doa dan dukungan kepada penulis. Penulis juga mengucapkan rasa terima kasih kepada Cendani, Syefi, Nobel, Syaiful, Edi, Wulan, Lailati, Witria, juga kepada seluruh pihak yang tidak dapat disebutkan satu-persatu yang selalu memberikan semangat dan telah banyak membantu dalam pelaksanaan

Penulis menyadari bahwa penulisan skripsi ini masih memiliki banyak kekurangan dan jauh dari sempurna. Semoga skripsi ini dapat bermanfaat bagi penulis dan bagi semua pihak.

Penulis

Erman Yonata  
5515102756

## DAFTAR ISI

	<b>Halaman</b>
<b>ABSTRAK</b>	i
<b>ABSTRACT</b>	ii
<b>HALAMAN PENGESAHAN</b>	iii
<b>HALAMAN PERNYATAAN</b>	iv
<b>KATA PENGANTAR</b>	v
<b>DAFTAR ISI</b>	vi
<b>DAFTAR TABEL</b>	viii
<b>DAFTAR GAMBAR</b>	ix
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b>	x
 <b>BAB I PENDAHULUAN</b>	
1.1 Latar Belakang Masalah	1
1.2 Identifikasi Masalah	3
1.3 Pembatasan Masalah	5
1.4 Perumusan Masalah	5
1.5 Tujuan Penelitian	5
1.6 Kegunaan Penelitian	5
 <b>BAB II KERANGKA TEORITIK DAN KERANGKA PEMIKIRAN</b>	
2.1 Kerangka Teoritik	6
2.1.1 Media Pembelajaran	6
2.1.2 Kamus	13
2.1.3 Bumbu	17
2.1.4 Bumbu Filipina	18
2.1.5 Bumbu Myanmar	24
2.1.6 Bumbu Thailand	29
2.1.7 Bumbu Vietnam	41
2.2 Kerangka Pemikiran	53
 <b>BAB III METODOLOGI PENELITIAN</b>	
3.1 Tujuan Penelitian	54
3.2 Tempat dan Waktu Penelitian	54
3.3 Responden	54
3.4 Metode Pengembangan	56
3.5 Prosedur Pengembangan	59
3.6 Instrumen	64
3.7 Teknik Analisis Data	66
 <b>BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN</b>	
4.1 Hasil Penelitian	68
4.1.1 Hasil Penelitian Uji Coba Ahli Media	68
4.1.2 Hasil Penelitian Uji Coba Ahli Materi	70
4.1.3 Hasil Uji Coba Perorangan	71
4.1.4 Hasil Uji Coba Terbatas	72
4.1.5 Hasil Uji Coba Lapang	73

4.2	Pembahasan	75
4.2.1	Nama Produk	75
4.2.2	Karakteristik Produk	75
4.2.3	Kelebihan Program	76
4.2.4	Kekurangan Program	77
<b>BAB V</b>	<b>KESIMPULAN DAN SARAN</b>	
5.1	Kesimpulan	78
5.2	Saran	78
<b>DAFTAR PUSTAKA</b>		79
<b>LAMPIRAN</b>		80



## DAFTAR TABEL

		<b>Halaman</b>
Tabel 2.1	Bumbu Filipina	18
Tabel 2.2	Bumbu Myanmar	24
Tabel 2.3	Bumbu Thailand	30
Tabel 2.4	Bumbu Vietnam	42
Tabel 3.1	Instrumen Uji Coba Ahli Materi	64
Tabel 3.2	Instrumen Uji Coba Ahli Media	65
Tabel 3.3	Instrumen Uji Coba Pengguna	66
Tabel 3.4	Skala Penelitian Media Pembelajaran	66
Tabel 3.5	Kriteria Media Pembelajaran	67
Tabel 4.1	Hasil Penilaian Uji Coba Ahli Media	68
Tabel 4.2	Hasil Penilaian Uji Coba Ahli Materi	70
Tabel 4.3	Hasil Uji Coba Perorangan	71
Tabel 4.4	Hasil Uji Coba Terbatas	72
Tabel 4.5	Hasil Uji Coba Lapang	74

## DAFTAR GAMBAR

	<b>Halaman</b>
Gambar 2.1 Model Pengembangan ADDIE	9
Gambar 2.2 Kerangka Pemikiran	53
Gambar 3.1 Alur Pengembangan ADDIE	56

## DAFTAR LAMPIRAN

	<b>Halaman</b>
Lampiran 1    Tampilan Kamus Bumbu Oriental	81
Lampiran 2    Petunjuk Penggunaan Program Kamus Bumbu Oriental	83
Lampiran 3    Instrumen Penilaian Ahli Media	84
Lampiran 4    Instrumen Penilaian Ahli Materi	87
Lampiran 5    Instrumen Penilaian Pengguna	90
Lampiran 6    Sumber Gambar	92
Lampiran 7    Dokumentasi Uji Pengguna	97
Lampiran 8    Daftar Riwayat Hidup Penulis	98

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang Masalah**

Dewasa ini dalam dunia pendidikan masih sering kita jumpai metode mengajar konvensional dimana pemberian informasi atau materi berlangsung secara searah antara pendidik kepada peserta didik. Metode mengajar konvensional kita kenal dengan metode ceramah, dimana pendidik menuturkan dan menerangkan secara aktif, sedangkan peserta didik mendengarkan dan mengikuti secara cermat serta mencatat pokok persoalan yang diterangkan. Dalam metode ceramah ini peranan utama adalah pendidik, berhasil atau tidaknya pelaksanaannya bergantung pada pendidik.

Seiring dengan perkembangan dan kemajuan teknologi informasi yang begitu cepat. Sudah saatnya Indonesia mengikuti dan memanfaatkan perkembangan IT, agar tidak tertinggal dengan negara-negara lainnya. Seharusnya dalam dunia pendidikan khususnya pada tingkat perguruan tinggi, pemanfaatan IT diwujudkan dalam suatu sistem yang disebut *electronic university (e-University)*.

Pengembangan IT dilakukan dalam mendukung penyelenggaraan pendidikan, sehingga dapat menyediakan layanan informasi, baik didalam maupun diluar perguruan tinggi. Salah satu contohnya seperti menyediakan materi kuliah secara online, sehingga dapat diakses kapan saja.

Teknologi informasi ini akan memberikan nilai tambah dalam proses pembelajaran dikarenakan tidak semua informasi pendidikan dapat diperoleh dalam buku di lingkungan dunia pendidikan. Teknologi informasi mendukung

agar proses belajar mengajar menjadi lebih efektif dan efisien. Banyak sekali teknologi informasi yang ada untuk kita manfaatkan seperti contohnya aplikasi program. Melalui aplikasi program tersebut peserta didik dapat lebih dekat dengan informasi yang diinginkan, sehingga kebutuhan tersebut dapat tercapai.

Salah satu prosedur evaluasi dari mata kuliah Pengolahan Masakan Oriental yang terdapat dalam kurikulum program studi pendidikan tata boga, jurusan IKK, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta yaitu mahasiswa mampu mengetahui dan mengidentifikasi bumbu-bumbu masakan oriental, sehingga membantu peserta didik mengaplikasikan pada saat praktikum (Silabus Pengolahan Masakan Oriental 2013).

Mata kuliah Pengolahan Masakan Oriental yang diberikan kepada peserta didik diawali dengan memberikan pengetahuan bumbu-bumbu masakan oriental. Peserta didik umumnya tidak lazim dengan nama bumbu oriental dan bentuknya yang beraneka ragam. Mahasiswa dituntut agar dapat memahaminya melalui berbagai sumber yang digunakan seperti *Glossary*, namun pada kenyataannya sering kali kita jumpai *Glossary* belum memberikan penjelasan terhadap bagian yang ingin dicari atau kurang lengkap.

Berkaitan dengan kemajuan teknologi informasi, penulis berusaha mengembangkan kamus bumbu oriental ini agar peserta didik lebih mudah dan lebih tertarik belajar karena di dalamnya tidak hanya tersaji teks namun juga dilengkapi gambar. Dengan program kamus bumbu oriental ini peserta didik tidak perlu lagi mencari dari berbagai buku karena semua informasi telah tersedia.

Selain itu juga penggunaan kamus bumbu oriental ini memberikan nilai tambah kepada penggunaannya untuk lebih mahir lagi dalam kemampuan dalam

bidang IT. Peserta didik diharapkan dapat menguasai perkembangan IT yang ada termasuk kamus bumbu oriental berbasis program, oleh karena itu penulis juga memberikan petunjuk penggunaan yang terdapat pada bagian **lampiran 2**.

Pengembangan kamus bumbu oriental ini meliputi negara Filipina, Myanmar, Thailand, dan Vietnam yang lokasinya berdekatan di Asia Tenggara dan memiliki kemiripan bumbu. Untuk kamus bumbu oriental negara lainnya telah tersedia dalam bentuk pengembangan media kamus bumbu oriental (China, Jepang, Korea, dan Sri Lanka) berbasis web yang dibuat oleh Siti Syefira Salsa Billa.

Pengembangan media pembelajaran kamus bumbu oriental dikembangkan menggunakan program C# (dibaca *C Sharp*) yaitu sebuah aplikasi pemrograman yang berorientasi objek. Berdasarkan kepada kelebihan dan efisiensi yang dimiliki penulis akhirnya memilih program C# untuk pengembangan media pembelajaran kamus bumbu oriental.

Pengembangan media ini diharapkan dapat digunakan untuk membantu pendidik dalam menyampaikan materi pembelajaran dengan lebih jelas. Selain itu juga kamus bumbu oriental dapat digunakan siapapun, dimanapun, kapanpun, dan tanpa batas. Oleh karena itu pembelajaran dapat berlangsung secara fleksibel tanpa terikat oleh pendidik, pendidik tidak lagi menyuapi peserta didik dengan segala materi tetapi peserta didik mencari materi sesuai kebutuhannya.

## **1.2 Identifikasi Masalah**

Berdasarkan latar belakang masalah yang telah diuraikan di atas, maka identifikasi masalahnya adalah sebagai berikut :

1. Bagaimanakah langkah-langkah dalam melakukan pengembangan media pembelajaran kamus bumbu oriental (Filipina, Myanmar, Thailand, dan Vietnam) berbasis program C#?
2. Apakah manfaat dari pengembangan media pembelajaran kamus bumbu oriental (Filipina, Myanmar, Thailand, dan Vietnam) berbasis program C#?
3. Apakah media pembelajaran kamus bumbu oriental (Filipina, Myanmar, Thailand, dan Vietnam) berbasis program C# menyampaikan pesan/informasi dengan baik?
4. Apa saja kelebihan produk media pembelajaran kamus bumbu oriental (Filipina, Myanmar, Thailand, dan Vietnam) berbasis program C# yang dikembangkan?
5. Apa saja kekurangan produk media pembelajaran kamus bumbu oriental (Filipina, Myanmar, Thailand, dan Vietnam) berbasis program C# yang dikembangkan?
6. Bagaimanakah motivasi belajar mahasiswa dalam pembelajaran dengan media kamus bumbu oriental (Filipina, Myanmar, Thailand, dan Vietnam) berbasis program C#?
7. Bagaimanakah hasil belajar mahasiswa dengan media kamus bumbu oriental (Filipina, Myanmar, Thailand, dan Vietnam) berbasis program C#?
8. Bagaimanakah pengembangan media pembelajaran kamus bumbu oriental (Filipina, Myanmar, Thailand, dan Vietnam) berbasis program C#?

### **1.3 Pembatasan Masalah**

Mengingat keterbatasan peneliti dalam hal waktu, tenaga dan dana, maka penelitian ini hanya dibatasi pada “Pengembangan Media Pembelajaran Kamus Bumbu Oriental (Filipina, Myanmar, Thailand, dan Vietnam) berbasis program C#”. Program ini dikembangkan berdasarkan jenis media *visual*.

### **1.4 Perumusan Masalah**

Sesuai dengan pembatasan masalah diatas maka dapat dirumuskan sebagai berikut: “Bagaimanakah pengembangan media pembelajaran kamus bumbu oriental (Filipina, Myanmar, Thailand, dan Vietnam) berbasis program C#?”

### **1.5 Tujuan Penelitian**

Penelitian pengembangan ini bertujuan untuk menghasilkan pengembangan media pembelajaran berupa program kamus bumbu oriental (Filipina, Myanmar, Thailand, dan Vietnam) berbasis program C#.

### **1.6 Kegunaan Penelitian**

Secara umum manfaat penelitian pengembangan ini, antara lain :

1. Sebagai usaha pengembangan media pembelajaran berbasis teknologi.
2. Sebagai faktor pendukung untuk menarik minat belajar peserta didik.
3. Sebagai media yang dapat digunakan untuk kegiatan belajar mandiri.
4. Mempermudah dan mempercepat dalam pencarian bumbu oriental.
5. Mempermudah pengajar dalam penyampaian materi.
6. Sebagai bahan masukan bagi pengembangan pembelajaran prodi tata boga.



## **BAB II**

### **KERANGKA TEORITIK DAN KERANGKA PEMIKIRAN**

#### **2.1 Kerangka Teoritik**

##### **2.1.1 Media Pembelajaran**

Kata media berasal dari bahasa latin *medius* yang secara harfiah berarti tengah, perantara atau pengantar. Media apabila dipahami secara garis besar adalah manusia, materi, atau kejadian yang membangun kondisi peserta didik mampu memperoleh pengetahuan, keterampilan atau sikap (Arsyad, 2002).

Dalam pengertian ini, pendidik, buku teks dan lingkungan sekolah merupakan media. Secara lebih khusus, pengertian media dalam proses belajar mengajar cenderung diartikan sebagai alat-alat grafis, fotografis, atau elektronis untuk menangkap, memproses, dan menyusun kembali informasi visual atau verbal.

Gagne dalam Karti Soeharto (2003: 98) menyatakan bahwa media adalah berbagai jenis komponen dalam lingkungan peserta didik yang dapat merangsang dalam proses belajar, sementara Briggs menyatakan bahwa media adalah alat bantu untuk memberikan perangsang bagi peserta didik agar proses belajar terjadi. Media adalah segala sesuatu yang dapat digunakan untuk menyalurkan pesan yang dapat merangsang pikiran, perasaan, perhatian dan kemauan peserta didik sehingga dapat mendorong proses terjadinya pembelajaran.

Sedangkan istilah pembelajaran adalah upaya untuk membelajarkan pembelajar. Membelajarkan berarti usaha (pembelajar) dengan guru/pembelajar/pengajar, sehingga proses pembelajaran seperti ini adalah

sebagai bagian proses komunikasi antar manusia (dalam hal ini yaitu pembelajar dan pengajar). Meskipun dapat saja terjadi komunikasi langsung antara pembelajar dengan bahan ajar, di sana ada peranan media pembelajaran (Sihkabuden, 2005).

Jadi pengertian media pembelajaran secara singkat dapat dikemukakan sebagai sesuatu (bisa alat, bahan, keadaan) yang dipergunakan sebagai perantara komunikasi dalam kegiatan pembelajaran. Ada tiga konsep yang mendasari batasan media pembelajaran di atas, yaitu konsep komunikasi, konsep sistem dan konsep pembelajaran (Sihkabuden, 2005). Setyosari dan Sihkabuden (2005) menjelaskan bahwa media pembelajaran adalah suatu alat/sarana/perangkat yang berfungsi sebagai perantara/saluran jembatan dalam kegiatan komunikasi antara komunikator (penyampai pesan) dan komunikan (penerima pesan).

Dari pengertian di atas, dapat disimpulkan bahwa pengertian media pembelajaran adalah alat perantara untuk pemahaman makna materi yang disampaikan guru baik berupa media cetak atau elektronik dan sebagai alat untuk memperlancar penerapan komponen-komponen sistem pembelajaran, sehingga pembelajaran dapat bertahan lama, menyenangkan dan efektif.

Dalam mendesain pesan untuk suatu media, harus diperhatikan ciri-ciri atau karakteristik dari sasaran (umur, latar belakang, sosial budaya, pendidikan, dan sebagainya) dan kondisi belajar yaitu faktor-faktor yang dapat menimbulkan semangat belajar. Dengan demikian media tersebut akan berhasil dalam membawakan pesan belajar yang ditandai oleh terjadinya perubahan tingkah laku/sikap belajar pada peserta didik.

### 2.1.1.1 Jenis-Jenis Media Pembelajaran

Adapun jenis-jenis media pembelajaran menurut Asep Henry H, Badru Zaman, dan Cepi Riyana (2007 : 22) media pembelajaran pada umumnya dapat dikelompokkan ke dalam tiga jenis yaitu: media *audio*, media *visual*, dan media *audio-visual*.

#### 1. Media *Audio*

Media *Audio* adalah media yang mengandung pesan dalam bentuk auditif (hanya dapat didengar) yang merangsang pikiran, perasaan, perhatian, dan kemauan para peserta didik untuk mempelajari bahan ajar. Contoh media ini antara lain: kaset suara, CD *audio*, dan radio.

#### 2. Media *Visual*

Media *Visual* adalah media yang hanya dapat dilihat dengan menggunakan indera penglihatan umumnya dalam bentuk gambar, grafik, diagram, bagan ataupun peta. Contoh media ini antara lain: *slide show*, peta digital, dan *filmstrip*.

#### 3. Media *Audio-Visual*

Media ini merupakan kombinasi dari audio dan *visual* atau biasa disebut media pandang-dengar. Contoh media ini antara lain: *video*, televisi, dan animasi.

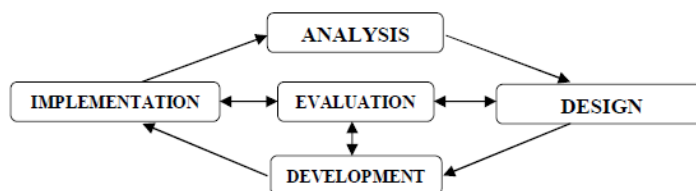
### 2.1.1.2 Pengembangan Media Pembelajaran

Pengembangan media pembelajaran, baik untuk pendidikan formal maupun nonformal, dimana kurikulum yang berlaku merupakan acuan yang utama yang harus diperhatikan. Namun kurikulum tidak menyatakan dengan tegas

atau belum mencantumkan jenis media pembelajaran pendukung yang boleh maupun yang tidak boleh digunakan dalam proses pembelajaran. Padahal media pembelajaran diyakini sebagai salah satu bagian yang sangat penting dalam proses pembelajaran itu sendiri.

Dalam menyusun desain media materi pembelajaran setidaknya-tidaknya perlu memegang prinsip-prinsip dasar yang dikenal dengan istilah desain intruksional (*intructional design*). Secara umum desain intruksional dapat diartikan suatu proses yang sistematis untuk menghasilkan materi pembelajaran yang efektif, detail dan terinci, termasuk di dalamnya proses dan bentuk evaluasinya yang harus dilaksanakan (Mulyanta & Leong, 2009:4).

Setelah ditetapkan desain pengembangan, maka langkah selanjutnya membuat model. Mengingat banyaknya model-model desain intruksional, maka perlu dipilih model yang paling sesuai dengan tujuan pembelajaran yang ingin dicapai. Salah satu model yang terkenal adalah model ADDIE yaitu model *Analysis* (analisis), *Design* (desain), *Development* (pembuatan), *Implementation* (implementasi), dan *Evaluation* (evaluasi).



**Gambar 2.1 Model Pengembangan ADDIE**

Langkah terakhir adalah menentukan salah satu aplikasi dari berbagai aplikasi yang ada untuk digunakan dalam pengembangan media pembelajaran seperti Macro Media Flash, Web, Visual Basic, C#, dan sebagainya.

### 2.1.1.3 Program C#

C# (dibaca: C *sharp*) merupakan sebuah aplikasi pemrograman yang berorientasi objek yang dikembangkan oleh Microsoft sebagai bagian dari inisiatif kerangka NET Framework. Program C# merupakan jenis media audio-visual, namun dalam penelitian ini dibatasi sampai kepada media visual saja. Bahasa pemrograman ini dibuat berbasiskan bahasa C++ yang telah dipengaruhi oleh aspek-aspek ataupun fitur bahasa yang terdapat pada bahasa-bahasa pemrograman lainnya seperti Java, Delphi, Visual Basic, dan lain-lain) dengan beberapa penyederhanaan. Menurut standar ECMA-334 C# Language Specification, nama C# terdiri atas sebuah huruf Latin C (U+0043) yang diikuti oleh tanda pagar yang menandakan angka # (U+0023). Keunggulan C# antara lain yaitu:

#### 1. Sederhana (*simple*)

C# menghilangkan beberapa hal yang bersifat kompleks yang terdapat dalam beberapa macam bahasa pemrograman seperti Java dan C++, termasuk diantaranya menghilangkan macro, templates, multiple inheritance dan virtual base classes. Jika anda pertama kali belajar program C# sebagai bahasa pemrograman, maka hal-hal tersebut di atas tidak akan membuat waktu anda terbuang terlalu banyak untuk mempelajarinya.

C# bersifat sederhana, karena bahasa ini didasarkan kepada bahasa C dan C++. Jika anda familiar dengan C dan C++ atau bahkan Java, anda akan menemukan aspek-aspek yang begitu familiar, seperti statements, expression, operators, dan beberapa fungsi yang diadopsi langsung dari C dan C++, tetapi dengan berbagai perbaikan yang membuat bahasanya menjadi lebih sederhana.

## 2. Modern

Adanya beberapa fitur seperti *exception handling*, *garbage collection*, *extensible data types*, dan *code security* (keamanan kode/bahasa pemrograman). Dengan adanya fitur-fitur tersebut, menjadikan program C# sebagai bahasa pemrograman yang modern.

## 3. Object-Oriented Language

Kunci dari bahasa pemrograman yang bersifat *object oriented* adalah *encapsulation*, *inheritance*, dan *polymorphism*. Secara sederhana, istilah-istilah tersebut bisa didefinisikan sebagai berikut. *Encapsulation*, dimana semua fungsi ditempatkan dalam satu paket (single package). *Inheritance*, adalah suatu cara yang terstruktur dari suatu kode-kode pemrograman dan fungsi untuk menjadi sebuah program baru dan berbentuk suatu paket. *Polymorphism*, adalah kemampuan untuk mengadaptasi apa yang diperlukan untuk dikerjakan. Sifat-sifat tersebut di atas, telah di miliki oleh C# sehingga program C# merupakan bahasa yang bersifat *object oriented*.

## 4. Powerfull dan Fleksibel

C# bisa digunakan untuk membuat berbagai macam aplikasi, seperti aplikasi pengolah kata, grafik, spreadsheets, atau bahkan membuat kompiler untuk sebuah bahasa pemrograman. Selain itu juga C# memiliki sifat yang fleksibel yaitu setiap program C# dapat terintegrasi terhadap aplikasi-aplikasi lainnya untuk memudahkan dalam pembuatan program.

## 5. Efisien

C# adalah bahasa pemrograman yang menggunakan jumlah kata-kata yang tidak terlalu banyak. C# hanya berisi kata-kata yang biasa disebut dengan *keywords*. *Keywords* ini digunakan untuk menjelaskan berbagai macam informasi. Jika anda berpikiran bahwa bahasa pemrograman yang menggunakan sangat banyak kata-kata (*keywords*) akan lebih *powerfull*, maka jawabannya adalah “pemikiran itu tidak selalu benar”, karena hal itu justru bisa menambah kerumitan para developer pada saat membuat suatu aplikasi.

## 6. Modular

Kode C# ditulis dengan pembagian masing *Class-Class (classes)* yang terdiri dari beberapa routines yang disebut sebagai *member methods*. *Class-Class* dan metode-metode ini dapat digunakan kembali oleh program atau aplikasi lain. Hanya dengan memberikan informasi yang dibutuhkan oleh *Class* dan metode yang dimaksud, maka kita akan dapat membuat suatu kode yang dapat digunakan oleh satu atau beberapa aplikasi dan program (*reusable code*).

## 7. C# akan menjadi populer

Dengan dukungan penuh dari Microsoft yang akan mengeluarkan produk-produk utamanya dengan dukungan Framework .NET, maka masa depan program C# sebagai salah satu bahasa pemrograman yang ada di dalam lingkungan Framework .NET akan lebih baik. Oleh karena berbagai kelebihan yang dimiliki C# dapat dikatakan sebagai aplikasi untuk pengembangan media yang terbaik saat ini.

### **2.1.2 Kamus**

Kamus biasanya digunakan untuk mencari arti kata, istilah atau ungkapan yang umumnya dalam bentuk buku (cetak). Menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia (KBBI:614) definisi kamus adalah: “Buku acuan yang memuat kata dan ungkapan, biasanya disusun menurut abjad berikut keterangan tentang makna, pemakaian atau terjemahannya. Buku yang memuat kumpulan istilah atau nama yang di susun menurut abjad beserta penjelasan tentang makna dan pemakaiannya.”

Pada dasarnya kamus merupakan buku acuan untuk mencari istilah-istilah. Di dalam pembelajaran, kamus digunakan peserta didik untuk mencari sebuah keterangan mengenai istilah-istilah atau makna. Buku acuan ini sangat bermanfaat untuk mencari penjelasan makna yang kurang jelas. Fungsi kamus antara lain sebagai rujukan untuk memahami istilah baru, asal-usul (etimologi), ragam bahasa, serta pengembangan makna kata.

Berdasarkan penjelasan di atas, pada pengertian kamus dapat kita artikan sebagai cara memudahkan peserta didik mencari istilah atau makna kata. Kamus dapat dijadikan rujukan untuk menerangkan kata-kata maupun makna yang baru.

#### **2.1.2.1 Jenis-Jenis Kamus**

Jenis-jenis kamus dapat digolongkan menjadi tiga yaitu berdasarkan kegunaan bahasa, berdasarkan isi, dan berdasarkan keistimewaannya.

##### **1. Berdasarkan penggunaan bahasa**

Kamus dapat ditulis dalam satu atau lebih dari satu bahasa. Sehingga kamus bisa dibagi menjadi 3 jenis menurut penggunaan bahasanya yaitu:



a. Kamus Eka bahasa

Kamus ini hanya menggunakan satu bahasa. Kata-kata (entri) yang dijelaskan dan penjelasannya adalah terdiri daripada bahasa yang sama. Kamus ini mempunyai perbedaan yang jelas dengan kamus dwibahasa karena penyusunan dibuat berdasarkan pembuktian data [korpus](#). Ini bermaksud definisi makna ke atas kata-kata adalah berdasarkan makna yang diberikan dalam contoh kalimat yang mengandung kata-kata berhubungan. Contoh bagi kamus ekabahasa ialah [Kamus Besar Bahasa Indonesia](#) (di Indonesia) dan *Kamus Dewan* di (Malaysia).

b. Kamus Dwi bahasa

Kamus ini menggunakan dua bahasa, yakni kata masukan daripada bahasa yang dikamuskan diberi padanan atau pemerian takrifnya dengan menggunakan bahasa yang lain. Contohnya: *Kamus Inggris-Indonesia*, *Kamus Dwibahasa Oxford Fajar (Inggris-Melayu; Melayu-Inggris)*.

c. Kamus Aneka Bahasa

Kamus ini sekurang-kurangnya menggunakan tiga bahasa atau lebih. Misalnya, kata Bahasa Melayu Bahasa Inggris dan Bahasa Mandarin secara serentak. Contoh bagi kamus aneka bahasa ialah *Kamus Melayu-Cina-Inggris Pelangi* susunan Yuen Boon Chan pada tahun [2004](#).

## 2. Berdasarkan Isi

Kamus bisa muncul dalam berbagai isi. Ini adalah karena kamus diterbitkan dengan tujuan memenuhi keperluan golongan tertentu. Contohnya, golongan pelajar sekolah memerlukan kamus berukuran kecil untuk

memudahkan mereka membawa kamus ke sekolah. Secara umumnya kamus dapat dibagi kepada 3 jenis ukuran:

a. Kamus Mini

Pada zaman sekarang sebenarnya susah untuk menjumpai kamus ini. Ia juga dikenali sebagai kamus saku karena ia dapat disimpan dalam saku. Tebalnya kurang daripada 2 cm.

b. Kamus Kecil

Kamus berukuran kecil yang biasa dijumpai. Ia merupakan kamus yang mudah dibawa. Kamus Dwibahasa Oxford Fajar (Inggris-Melayu;Melayu-Inggris).

c. Kamus Besar

Kamus ini memuatkan segala leksikal yang terdapat dalam satu bahasa. Setiap perkataannya dijelaskan maksud secara lengkap. Biasanya ukurannya besar dan tidak sesuai untuk dibawa ke sana sini. Contohnya Kamus Besar Bahasa Indonesia.

### 3. Berdasarkan Keistimewaan

Kamus ini merujuk kepada kamus yang mempunyai fungsi khusus, Contohnya:

- a. Kamus Istilah (berisi istilah-istilah khusus dalam bidang tertentu).
- b. Kamus Etimologi (menerangkan asal usul sesuatu perkataan dan maksud asalnya).

- c. Kamus Tesaurus (menerangkan maksud sesuatu perkataan dengan memberikan kata-kata searti/sinonim dan dapat juga kata-kata yang berlawanan arti/antonim).
- d. Kamus Peribahasa atau Simpulan Bahasa (menerangkan maksud sesuatu peribahasa atau simpulan bahasa).
- e. Kamus Kata Nama Khas (menyimpan kata nama khas seperti nama tempat, nama tokoh, dan juga nama bagi institusi).
- f. Kamus Terjemahan (menyediakan kata bahasa asing ke 1 bahasa sasaran).
- g. Kamus Kolokasi (menerangkan tentang padanan kata).

Berdasarkan jenisnya maka kamus bumbu oriental dapat kita kategorikan dalam kamus khusus – kamus istilah (berisi istilah-istilah khusus dalam bidang tertentu) tentang bumbu oriental.

### **2.1.3 Bumbu**

Widyati (2000: 1) Bumbu atau “*Herb*” adalah tanaman aromatik yang ditambahkan pada makanan sebagai penyedap dan pembangkit selera makan. Bumbu adalah suatu bahan untuk mempertinggi aroma makanan tanpa mengubah aroma bahan alami.

Atat S (2010: 3) Bumbu adalah bahan-bahan sebagai penyedap makanan yang berfungsi untuk membangkitkan selera makan, yang digunakan dalam keadaan segar atau basah. Bumbu ini berasal dari bahan makanan hewani maupun dari tumbuh-tumbuhan.

Tanaman aromatik yang ditambahkan pada makanan, dalam keadaan segar tanaman aromatik ini disebut bumbu. Sedangkan tanaman aromatik yang

digunakan dalam keadaan kering disebut rempah. Bumbu dapat dibedakan menjadi 4 bagian yaitu:

1. Bumbu segar (*herb*) yaitu bahan atau bumbu yang digunakan dalam keadaan segar seperti: bawang merah, bawang putih, bawang bombay, cabe, kunyit, jahe, sereh, salam, daun jeruk, dan sebagainya.
2. Bumbu yang digunakan dalam keadaan kering disebut rempah-rempah atau *spices* yaitu bumbu yang digunakan dalam keadaan kering seperti: lada, pala, cengkeh, kayu manis, dan sebagainya.
3. Bahan rasa yang siap pakai (*seasoning*) bisa berbentuk bubuk atau cairan sebagai contoh: vanili, aroma atau essence, kecap, saus tomat, tobasco, dan sebagainya.
4. Bumbu jadi (*combination*) yaitu berasal dari kombinasi antara bahan-bahan bumbu, rempah, dan seasoning yang diblender dan digiling bersama menjadi bentuk pasta.

Pengolongan bumbu berdasarkan asalnya dapat digolongkan ke dalam 6 bagian yaitu:








1. Berasal dari akar (kunyit, jahe, lengkuas, temulawak, dsb).
2. Berasal dari umbi lapis (bawang merah, bawang putih, bawang bombay, dsb).
3. Berasal dari batang atau kulit (kayu manis, sereh, dsb).
4. Berasal dari daun (daun jeruk, daun salam, pandan, dsb).
5. Berasal dari bunga (cengkeh, bunga pala, dsb).
6. Berasal dari buah dan biji buah (kemiri, keluwek, dsb).

### 2.1.4 Bumbu Filipina

Pada abad 16 Filipina dijajah Spanyol selama 400 tahun, hal itu membawa pengaruh yang amat besar bagi kuliner Filipina. Spanyol memperkenalkan berbagai jenis makanan dan masakan hidangan khusus selain itu pengaruh campuran gaya memasak China mempengaruhi makanan Filipina dengan bumbu yang mengandung rasa asin, manis, gurih, umami, asam, dan pedas (Meiyetti, Nur Riska, dan Sachriani. 2011). Adapun bumbu oriental negara Filipina antara lain:

**Tabel 2.1 Bumbu Filipina**






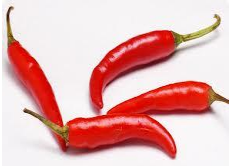

No	Nama & Gambar	Penjelasan
1	Anis Gol : <i>Spices</i> 	Indonesia : Jintan Manis Inggris : Anise Jintan manis mirip kulit padi yang sudah dikupas, halus dan ramping. Aromanya sangat khas tajam. Penggunaan: dihaluskan bersama bumbu lain.
2	Atsuete Gol : <i>Spices</i> 	Indonesia : Anato Inggris : Annatto Seed Dikenal dengan annatto seed, memiliki warna yang gelap, bentuknya seperti biji merah, punya rasa hambar tapi dianggap bagian dari rempah-rempah. Biasanya dipakai untuk membumbui dan menambahkan warna merah.
3	Bagoong Gol : <i>Seasoning</i> 	Indonesia : Terasi Ikan Inggris : Fermented Fish Paste Terasi ikan adalah bumbu masak yang dibuat dari ikan yang difermentasikan, berbentuk seperti adonan atau pasta dan berwarna hitam-coklat, kadang ditambah dengan bahan pewarna sehingga menjadi kemerahan.
4	Bagoong Alamang Gol : <i>Seasoning</i> 	Indonesia : Terasi Udang Inggris : Shrimp Paste Terasi adalah bumbu masak yang dibuat dari ikan atau udang rebon yang difermentasikan, berbentuk seperti adonan atau pasta dan berwarna hitam-coklat, kadang ditambah dengan bahan pewarna sehingga menjadi kemerahan.

5	Bagoong Balayan Gol : <i>Seasoning</i>	Indonesia: Terasi Ikan Anchovy Inggris : Fermented Anchovy Paste Terasi ini dibuat dari ikan anchovy yang difermentasikan. Ikan anchovy adalah salah satu jenis ikan yang dibuat menjadi terasi di negara Filipina.
		
6	Buko Gol : <i>Herb</i>	Indonesia : Kelapa Muda Inggris : Fresh Young Coconut Buah kelapa yang permukaannya masih hijau muda, permukaan kulit masih lunak dan cairan di dalamnya dimanfaatkan untuk merendam dan memberikan rasa pada bahan makanan.
		
7	Clovas de Comer Gol : <i>Spices</i>	Indonesia : Cengkeh Inggris : Clove Cengkeh merupakan bunga dari pohon cengkeh. Dipetik saat masih segar lalu dijemur hingga kering betul, gunanya untuk mengharumkan masakan, kue, dan minuman. Penggunaan: dimemarkan atau dihaluskan.
		
8	Dayap Gol : <i>Herb</i>	Indonesia : Jeruk Nipis Inggris : Limes Jeruk Nipis adalah buah yang memiliki rasa sangat asam, agak serupa rasanya dengan lemon. Dapat disubstitusikan dengan jeruk purut.
		
9	Dilaw Gol : <i>Herb</i>	Indonesia : Kunyit Inggris : Turmeric Kunyit adalah rempah-rempah yang biasa digunakan dalam masakan di negara-negara Asia. Kunyit sering digunakan sebagai bumbu dan juga digunakan untuk memberi warna kuning pada masakan, atau sebagai pengawet.
		
10	Dumero Gol : <i>Herb</i>	Indonesia : Rosemari Inggris : Rosemary Rosemary, memberikan aroma dan rasa seperti lemon dan pinus. Pemakaiannya selalu dicincang atau dihancurkan sebelum ditaburkan pada makanan, lalu dicampur rempah-rempah yang dipakai untuk bumbu daging.
		
11	Dusol Gol : <i>Herb</i>	Indonesia : Kencur Inggris : Kaempferia Galangal Kencur adalah bumbu yang sering dipakai orang sebagai tonikum dengan khasiat menambah nafsu makan sehingga sering diberikan kepada anak-anak.
		

12	Gata Gol : <i>Herb</i>	Indonesia : Santan Inggris : Coconut Milk Santan adalah cairan putih yang dihasilkan dari kelapa yang diparut dan kemudian diperas bersama air. Santan mempunyai rasa lemak dan digunakan sebagai perasa yang menyedapkan masakan menjadi gurih. Terdapat santan cair dan santan kental.
		
13	Hibi Gol : <i>Seasoning</i>	Indonesia : Ebi Inggris : Dried Shrimp Ebi adalah udang kecil-kecil yang sudah dikeringkan. Ebi biasanya digunakan sebagai bumbu dalam masakan.
		
14	Kamias Gol : <i>Herb</i>	Indonesia : Belimbing Wuluh Inggris : Starfruit Belimbing Wuluh merupakan buah yang memiliki rasa asam sering digunakan sebagai bumbu masakan dan campuran ramuan jamu.
		
15	Kashubha Gol : <i>Herb</i>	Indonesia : Safron Inggris : Saffron Safron adalah nama untuk rempah-rempah yang sangat bernilai diambil dari bunganya, digunakan pada makanan untuk memberikan warna kuning.
		
16	Kinchay Gol : <i>Herb</i>	Indonesia : Seledri China Inggris : Chinese Celery Seledri Cina adalah jenis seledri batang dan daunnya beraroma. Batang lebih tipis dari seledri biasa, batang berongga. Daun Kinchay digunakan sebanyak batang, tidak seperti seledri biasa.
		
17	Lambanog Gol : <i>Seasoning</i>	Indonesia : Arak Kelapa Inggris : Coconut Wine Arak Kelapa adalah cairan yang mengandung alkohol akibat proses fermentasi air kelapa, digunakan untuk seasoning seperti rice wine.
		
18	Laurel Gol : <i>Herb</i>	Indonesia : Daun Salam Inggris : Bay Leaf Daun Salam digunakan terutama sebagai rempah pengharum masakan. Daun ini dicampurkan dalam keadaan utuh, kering atau pun segar, dan turut dimasak hingga makanan tersebut matang.
		

19	Luya Gol : <i>Herb</i>	Indonesia : Jahe Inggris : Ginger Jahe merupakan tanaman yang digunakan sebagai bumbu karena menimbulkan rasa pedas. Rasa disebabkan senyawa keton <u>zingeron</u> .
		
20	Miso Gol : <i>Seasoning</i>	Indonesia : Tauco Jepang Inggris : Miso Miso merupakan bumbu jadi, miso adalah pasta hasil fermentasi dari kacang kedelai. Bisa diganti dengan tauco, tetapi cita rasanya akan berbeda.
		
21	Nanru Gol : <i>Seasoning</i>	Indonesia : Tahu Fermentasi Inggris : Fermented Beancurd Tahu Fermentasi adalah bentuk olahan tahu yang diawetkan dalam masakan Asia Timur sebagai bumbu yang terbuat dari kacang kedelai. Bahan biasanya adalah kedelai, garam, anggur beras, dan minyak wijen atau cuka, dan dijual dalam stoples yang berisi blok 2 - 4 cm persegi.
		
22	Palabok Gol : <i>Seasoning</i>	Indonesia : Udang Kering Inggris : Dried Prawns Udang Kering jenis prawn yang diasinkan lalu dikeringkan. Karena setelah dikeringkan, muncul aroma dan rasa yang khas. Penggunaan: diseduh lalu dihaluskan.
		
23	Palla Gol : <i>Herb</i>	Indonesia : Lengkuas / Laos Inggris : Galangal Lengkuas dimanfaatkan sebagai campuran bumbu masak dan pengobatan tradisional. Pemanfaatan lengkuas untuk masakan dengan cara mememarkan rimpang kemudian dicelupkan ke dalam campuran masakan.
		
24	Paminta Gol : <i>Spices</i>	Indonesia : Lada Putih Inggris : Pepper Lada putih adalah rempah-rempah berwujud bijian memberikan rasa pedas yang lebih kuat daripada lada hitam. Tetapi lebih cepat kehilangan aroma dibandingkan lada hitam.
		
25	Patis Gol : <i>Seasoning</i>	Indonesia : Kecap Ikan Inggris : Fish Sauce Kecap Ikan adalah cairan yang diperoleh dari fermentasi ikan dengan garam. Kecap ikan biasanya digunakan sebagai bumbu, dibuat oleh nelayan sepanjang negara Asean.
		



26	Sampalok Gol : <i>Herb</i>	Indonesia : Asam Jawa Inggris : Tamarind Asam jawa atau asem adalah sejenis buah yang masam rasanya, biasa digunakan sebagai bumbu dalam banyak masakan.
		
27	Screwpine Gol : <i>Herb</i>	Indonesia : Daun Pandan Inggris : Pandan Leaf Pandan adalah jenis tumbuhan monokotil dari famili Pandanaceae yang memiliki daun beraroma wangi yang khas. Daunnya merupakan komponen penting dalam masakan Asia.
		
28	Sibuyas Gol : <i>Herb</i>	Indonesia : Bawang Bombay Inggris : Onion Bawang Bombay merupakan bumbu dapur yang sering digunakan sebagai bahan dalam berbagai hidangan hangat, dan juga dapat digunakan sebagai bahan utama.
		
29	Sibuyas Mura Gol : <i>Herb</i>	Indonesia : Daun Bawang Inggris : Spring Onion Daun Bawang identik dengan bawang yang baunya menyengat. Daun bawang seringkali dimanfaatkan sebagai bumbu dan campuran dalam berbagai masakan.
		
30	Sibuyas Tagalog Gol : <i>Herb</i>	Indonesia : Bawang Merah Inggris : Shallots Bawang merah mengandung banyak serat selulosa yang kaya akan minyak sulfat yang mudah menguap. Juga mengandung zat-zat karbohidrat, asam fosfat, vitamin B, dan C.
		
31	Siling Bilog Gol : <i>Herb</i>	Indonesia : Cabe Rawit Merah Inggris : Bird's Eye Chilli Red Cabe rawit, adalah buah dan tumbuhan anggota genus Capsicum. Cabe ini sangat populer sebagai bumbu masakan di negara-negara Asia Tenggara lainnya.
		
32	Siling Labuyo Gol : <i>Herb</i>	Indonesia : Cabe Filipina Inggris : Wild Chilli Siling Labuyo adalah kultivar cabai berukuran kecil, umumnya ditemukan di Filipina. Meskipun tidak sebagai bahan utama dalam masakan Filipina seperti siling bilog, tetapi masih merupakan bahan yang sering digunakan.
		

33	Siling Mahaba Gol : <i>Herb</i>	Indonesia : Cabe Rawit Hijau Inggris : Bird's Eye Chilli Green Sama seperti cabe rawit merah hanya berwarna hijau. Cabe ini sangat populer sebagai bumbu masakan di negara-negara Asia Tenggara lainnya.
34	Suka Gol : <i>Seasoning</i>	Indonesia : Cuka Inggris : Vinegar Cuka adalah senyawa kimia asam organik yang dikenal sebagai pemberi rasa asam dan aroma dalam makanan.
35	Tagalog Gol : <i>Herb</i>	Indonesia : Bawang Putih Inggris : Garlic Bawang Putih digunakan untuk meningkatkan kualitas rasa. Aroma dari bawang putih memang menyengat terkadang tidak terlalu disukai.
36	Talaba Gol : <i>Seasoning</i>	Indonesia : Kecap Tiram Inggris : Oyster Sauce Kecap Tiram adalah saus kental berwarna agak kehitaman dalam masakan Tionghoa yang dibuat dari bahan dasar tiram dan mempunyai rasa gurih dan asin.
37	Tanglad Gol : <i>Herb</i>	Indonesia : Serai Inggris : Lemon Grass Serai atau sereh adalah tumbuhan yang dimanfaatkan sebagai bumbu dapur untuk mengharumkan makanan. Selain itu juga minyak serai nya dimanfaatkan.
38	Toyo Gol : <i>Seasoning</i>	Indonesia : Kecap Inggris : Soy Sauce Kecap adalah bumbu dapur atau penyedap makanan yang berupa cairan berwarna hitam yang rasanya manis atau asin. Bahan dasar pembuatan kecap umumnya adalah kedelai atau kedelai hitam. Kecap Sering dijumpai sebagai seasoning pada masakan oriental untuk memberikan rasa maupun warna.
39	Wansoy Gol : <i>Spices</i>	Indonesia : Ketumbar Inggris : Coriander Ketumbar adalah tumbuhan rempah-rempah yang populer. Buahnya yang kecil dikeringkan dan diperdagangkan, bentuknya ada yang digerus. Bentuk yang tidak digerus mirip dengan lada.
40	Wansuey Gol : <i>Herb</i>	Indonesia : Daun Ketumbar Inggris : Coriander Leaf Daun ketumbar banyak dimanfaatkan untuk memberikan aroma pada hidangan berkuah, tumis atau untuk taburan, terutama pada hidangan seafood.

### 2.1.5 Bumbu Myanmar

Hidangan Myanmar dipengaruhi oleh masakan China, India dan Thailand. Hidangan Myanmar memiliki teknik persiapan yang unik dan mempunyai cita rasa berbeda dari Negara lain. Setiap daerah di Myanmar juga, memiliki variasi yang berbeda pula dengan makanan daerah lainnya. Keunikan dan ciri khas masakan dari Myanmar, yaitu bumbu-bumbu yang kaya rasa, segar dan terkadang memiliki kemiripan dengan masakan negara tetangganya, atau justru berbeda sama sekali pada beberapa jenis hidangannya. Cina memiliki pengaruh yang besar pada masakan dari Asia Tenggara, termasuk Negara Myanmar. Hal ini jelas terlihat dalam penggunaan bumbu-bumbunya, yang saat ini telah diserap seluruhnya ke dalam masakan lokal. Adapun pengaruh India pada masakan Myanmar terlihat dari penggunaan bahan-bahannya seperti kacang polong, biji ketumbar, merica dan kunyit. Tetapi masakan India tergantung pada campuran rempah-rempah yang kompleks, sedangkan masakan Burma hanya menggunakan beberapa bumbu kering yang ditambah dengan beberapa rasa ekstra dengan banyak bumbu yang segar. (Meiyetti, Nur Riska, dan Sachriani. 2011).

**Tabel 2.2 Bumbu Myanmar**

No	Nama & Gambar	Penjelasan
1	Bazun Chauk Gol : <i>Seasoning</i> 	Indonesia : Ebi Inggris : Dried Shrimp Ebi adalah udang kecil-kecil yang sudah dikeringkan. Ebi biasanya digunakan sebagai bumbu dalam masakan.
2	Chandagar Gol : <i>Seasoning</i> 	Indonesia : Gula Merah Inggris : Brown Sugar Gula Merah adalah pemanis yang dibuat dari nira yang berasal dari tandan bunga jantan pohon enau.

3	Fa Nwin Gol : <i>Herb</i>	Indonesia : Kunyit Inggris : Turmeric Kunyit adalah rempah-rempah yang biasa digunakan dalam masakan di negara-negara Asia. Kunyit sering digunakan sebagai bumbu dan juga digunakan untuk memberi warna kuning pada masakan, atau sebagai pengawet.
4	Gin Gol : <i>Herb</i>	Indonesia : Jahe Inggris : Ginger Jahe merupakan tanaman yang digunakan sebagai bumbu karena menimbulkan rasa pedas.
5	Horapa Gol : <i>Herb</i>	Indonesia : Kemangi Eropa Inggris : Common Basil / Sweet Basil Kemangi yang memiliki kemiripan bentuk seperti di Eropa dan Amerika.
6	Horshoe Leaf Gol : <i>Herb</i>	Indonesia : Pegagan Inggris : Asiatic Pennywort Pegagan berasa manis, bersifat mendinginkan, memiliki berbagai manfaat untuk tubuh.
7	Kha Mar Gol : <i>Seasoning</i>	Indonesia : Kecap Tiram Inggris : Oyster Sauce Kecap Tiram adalah adalah saus kental berwarna agak kehitaman dalam masakan Tionghoa yang dibuat dari bahan dasar tiram dan mempunyai rasa gurih dan asin.
8	Kun Gol : <i>Herb</i>	Indonesia : Sirih Inggris : Wild Betel Leaf Minyak atsiri dari daun sirih mengandung minyak terbang (betlephenol), seskuiterpen, pati, diatase, gula dan zat samak dan kavikol yang memiliki daya mematikan kuman, antioksidasi dan fungisida, anti jamur.
9	Kyainthee Gol : <i>Spices</i>	Indonesia : Kemiri Inggris : Candle Nut Kemiri ( <i>Aleurites moluccana</i> ), adalah <a href="#">tumbuhan</a> yang <a href="#">bijinya</a> dimanfaatkan sebagai sumber minyak dan rempah-rempah.
10	Kyethun Ni Gol : <i>Herb</i>	Indonesia : Bawang Merah Inggris : Shallots Bawang merah mengandung banyak serat selulosa yang kaya akan minyak sulfat yang mudah menguap. Juga mengandung zat-zat karbohidrat, asam fosfat, vitamin B, dan C.

11	Kyethun Phyu Gol : <i>Herb</i>	Indonesia : Bawang Putih Inggris : Garlic Bawang Putih digunakan untuk meningkatkan kualitas rasa. Aroma dari bawang putih memang menyengat terkadang tidak terlalu disukai.
		
12	Ley Nyin Bwint Gol : <i>Spices</i>	Indonesia : Cengkeh Inggris : Clove Cengkeh merupakan bunga dari pohon cengkeh. Dipetik saat masih segar lalu dijemur hingga kering betul, gunanya untuk mengharumkan masakan, kue, dan minuman.
		
13	Magyee Gol : <i>Herb</i>	Indonesia : Asam Jawa Inggris : Tamarind Asam Jawa atau asem adalah sejenis buah yang masam rasanya, biasa digunakan sebagai bumbu dalam banyak masakan.
		
14	Nannamzee Gol : <i>Spices</i>	Indonesia : Ketumbar Inggris : Coriander Ketumbar adalah tumbuhan rempah-rempah yang populer. Buahnya yang kecil dikeringkan dan diperdagangkan, bentuknya ada yang digerus. Bentuk yang tidak digerus mirip dengan lada.
		
15	Nan Nan Gol : <i>Herb</i>	Indonesia : Daun Ketumbar Inggris : Coriander Leaf Daun ketumbar banyak dimanfaatkan untuk memberikan aroma pada hidangan berkuah, tumis atau untuk taburan, terutama pada hidangan seafood.
		
16	Nganpya Yay Gol : <i>Seasoning</i>	Indonesia : Kecap Ikan Inggris : Fish Sauce Kecap ikan adalah cairan yang diperoleh dari fermentasi ikan dengan garam. Kecap ikan biasanya digunakan sebagai bumbu untuk memasak, dibuat oleh nelayan sepanjang negara Asean.
		
17	Nganpya Ye Gol : <i>Seasoning</i>	Indonesia : Kecap Cumi Inggris : Squid Kecap yang diolah dari fermentasi cumi-cumi. Kecap khas ini mengalami proses pengasinan dan fermentasi dimana cairan yang keluar dipisahkan dan disaring.
		



18	Ngapi Gol : <i>Seasoning</i>	Indonesia : Terasi Inggris : Shrimp Paste Terasi adalah bumbu masak yang dibuat dari ikan atau udang rebon yang difermentasikan, berbentuk seperti adonan atau pasta dan berwarna hitam-coklat, kadang ditambah dengan bahan pewarna sehingga menjadi kemerahan.
19	Nga Youk Kaun Gol : <i>Spices</i>	Indonesia : Lada Hitam Inggris : Black Pepper Lada hitam mirip ketumbar, tetapi butirannya lebih kecil. Rasanya lebih ringan daripada lada putih namun memiliki aroma yang kuat karena berasal dari lada muda yang dikeringkan.
20	Nga Youk Kuan Gol : <i>Spices</i>	Indonesia : Lada Putih Inggris : Pepper Lada putih adalah rempah-rempah berwujud bijian memberikan rasa pedas yang lebih kuat daripada lada hitam. Tetapi lebih cepat kehilangan aroma dibandingkan lada hitam.
21	Nga Youk Thee Gol : <i>Herb</i>	Indonesia : Cabe Inggris : Chilli Cabe adalah buah dan tumbuhan anggota <a href="#">genus Capsicum</a> . Buahnya dapat digolongkan sebagai <a href="#">sayuran</a> maupun <a href="#">bumbu</a> , tergantung penggunaan.
22	Nga Yut Thee Gol : <i>Herb</i>	Indonesia : Cabe Kuning Inggris : Yellow Chilli Cabe berwarna kuning sebagai bumbu yang digunakan pada masakan, cabe ini mirip seperti cabe yang ada di Thailand.
23	Nil Thee Gol : <i>Spices</i>	Indonesia : Cabe Kering Inggris : Dried Chilli Cabe Kering adalah cabe yang dijemur atau dikeringkan sampai kadar di bawah 5%. Setelah itu, cabe kering dapat dikemas dan dipasarkan, atau digiling sampai halus menjadi cabe bubuk.
24	Pa De Gaw Gyi Gol : <i>Herb</i>	Indonesia : Lengkuas / Laos Inggris : Galangal Lengkuas dimanfaatkan sebagai campuran bumbu masak dan pengobatan tradisional. Pemanfaatan lengkuas untuk masakan dengan cara mememarkan rimpang kemudian dicelupkan begitu ke dalam campuran masakan.
25	Phalazee Gol : <i>Spices</i>	Indonesia : Kapulaga Inggris : Cardamon Kapulaga adalah sejenis buah yang sering digunakan sebagai rempah (bumbu) untuk masakan tertentu dan juga untuk campuran jamu.

26	Pudinan Gol : <i>Herb</i> 	Indonesia : Daun Mint Inggris : Mint Daun Mint merupakan sebuah genus yang terbagi menjadi 25 spesies. Digunakan untuk memberikan sensasi pedas dan menyejukkan.
27	Pyindawthein Gol : <i>Herb</i> 	Indonesia : Daun Kari Inggris : Curry Leaf Daun kari adalah tumbuhan yang daunnya (dinamakan sama) dipakai sebagai penyedap kari.
28	Samouk Saba Gol : <i>Spices</i> 	Indonesia : Adas Inggris : Fennel Adas termasuk biji-bijian. Bentuknya mirip kulit padi, tetapi lebih kecil ukurannya. Warnanya cokelat kehijauan, aromanya segar.
29	Shan Nan Nan Gol : <i>Herb</i> 	Indonesia : Ketumbar Eropa Inggris : Culantro Ketumbar Eropa adalah bumbu yang sering dijumpai dalam sup pedas dan kari.
30	Shauk Nu Gol : <i>Herb</i> 	Indonesia : Jeruk Purut Inggris : Kaffir Lime Jeruk purut berbentuk bulat, kulitnya hijau berkerut, berbenjol-benjol, rasanya asam agak pahit. Jeruk purut sering digunakan dalam masakan, pembuatan kue atau dibuat manisan.
31	Sheingho Gol : <i>Seasoning</i> 	Indonesia : Asafeotida Inggris : Asafeotida Asafeotida ini digunakan dalam makanan sebagai bumbu, dan acar. Bumbu ini berfungsi sebagai penambah rasa dan digunakan bersama dengan kunyit pada umumnya.
32	Tanyet Gol : <i>Seasoning</i> 	Indonesia : Gula Jawa Inggris : Palm Sugar Gula jawa adalah pemanis yang dibuat dari nira yang berasal dari tandan bunga jantan pohon enau. Gula aren biasanya juga diasosiasikan dengan segala jenis gula yang dibuat dari nira, yaitu cairan yang dikeluarkan dari bunga pohon dari keluarga palma, seperti kelapa, aren, dan siwalan.

33	Tham Ba Ya Gol : <i>Herb</i>	Indonesia : Jeruk Nipis Inggris : Limes Jeruk Nipis adalah buah yang memiliki rasa sangat asam, agak serupa rasanya dengan lemon. Dapat disubstitusikan dengan jeruk purut.
		
34	Thit Jabou Gol : <i>Spices</i>	Indonesia : Kayu Manis Inggris : Cinnamon Kayu Manis bentuknya seperti batang kayu, tetapi bagian tengahnya tidak berisi, Aromanya sangat harum. Biasa dipakai hanya 3-4 cm digunakan untuk masakan, kue, dan minuman. Ada juga kayu manis dalam bentuk bubuk.
		
35	Zaba Lin Gol : <i>Herb</i>	Indonesia : Serai Inggris : Lemon Grass Serai atau sereh adalah tumbuhan yang dimanfaatkan sebagai bumbu dapur untuk mengharumkan makanan. Minyak serai adalah minyak atsiri yang diperoleh dengan jalan menyuling bagian atas tumbuhan tersebut.
		

### 2.1.6 Bumbu Thailand

Masakan Thailand memiliki keunikan tersendiri, karena perpaduan kombinasi bermacam-macam bahan makanan, rasa, rempah dan kuah. Dalam cara pengolahan dan penyiapan masakan Thailand dapat terbilang rumit, semua itu bertujuan untuk mendapatkan rasa dan aroma yang khas pada masakan Oriental, tidak hanya memberi rasa asin dan gurih semata namun memberikan kekhasan dari masakan itu sendiri.

Hidangan Thailand yang ideal tercapai bila terbentuk perpaduan yang harmonis dari rasa pedas, manis, dan aroma tajam, yang ditujukan untuk memuaskan penglihatan, penciuman dan pengecap. Kadang beberapa flavor ini dipadukan dengan baik dalam satu hidangan, sementara beberapa lainnya salah satu rasa yang mendominasi.



Penggunaan bumbu dan rempah menjadikan ciri khas makanan Thailand yang paing menonjol. Ciri khas masakan Thailand yaitu bumbu 5 rasa, yaitu asin, asam, manis, pahit dan pedas (Meiyetti, Nur Riska, dan Sachriani. 2011). Berikut ini bumbu oriental negara Thailand:

**Tabel 2.3 Bumbu Thailand**

No	Nama & Gambar	Penjelasan
1	Bai Karee Gol : <i>Herb</i> 	Indonesia : Daun Kari Inggris : Curry Leaf Daun kari adalah tumbuhan yang daunnya (dinamakan sama) dipakai sebagai penyedap kari.
2	Bai Makrut Gol : <i>Herb</i> 	Indonesia : Daun Jeruk Inggris : Kaffir Lime Leaf Daun Jeruk merupakan daun yang paling sering digunakan sebagai bumbu dalam masakan Asia.
3	Bai Pak Chi Gol : <i>Herb</i> 	Indonesia : Daun Ketumbar Inggris : Coriander Leaf Daun ketumbar banyak dimanfaatkan untuk memberikan aroma pada hidangan berkuah, tumis atau untuk taburan, terutama pada hidangan seafood.
4	Bai Saranae Gol : <i>Herb</i> 	Indonesia : Daun Mint Inggris : Mint Daun Mint merupakan sebuah genus yang terbagi menjadi 25 spesies. Digunakan untuk memberikan sensasi pedas dan menyejukkan.
5	Bai Takrai Gol : <i>Herb</i> 	Indonesia : Serai Inggris : Lemon Grass Serai atau sereh adalah tumbuhan yang dimanfaatkan sebagai bumbu dapur untuk mengharumkan makanan. Minyak serai adalah minyak atsiri yang diperoleh dengan jalan menyuling bagian atas tumbuhan tersebut.
6	Bai Toey Hom Gol : <i>Herb</i> 	Indonesia : Daun Pandan Inggris : Pandan Leaf Pandan adalah jenis tumbuhan monokotil dari famili Pandanaceae yang memiliki daun beraroma wangi yang khas. Daunnya merupakan komponen penting dalam tradisi masakan Asia.

7	Bai Yanang Gol : <i>Herb</i>	Indonesia : Daun Salam Inggris : Bay Leaf Daun salam digunakan terutama sebagai rempah pengharum masakan. Daun ini dicampurkan dalam keadaan utuh, kering atau pun segar, dan turut dimasak hingga makanan tersebut matang.
8	Bua Bok Gol : <i>Herb</i>	Indonesia : Pegagan Inggris : Asiatic Pennywort Pegagan berasa manis, bersifat mendinginkan, memiliki berbagai manfaat untuk tubuh.
9	Ceun Chai Gol : <i>Herb</i>	Indonesia : Seledri Inggris : Celery Seledri ( <i>Apium graveolens</i> L.) adalah sayuran daun dan tumbuhan obat yang biasa digunakan sebagai bumbu masakan.
10	Chan Thed Gol : <i>Spices</i>	Indonesia : Biji Pala Inggris : Nutmeg Biji pala mengandung minyak atsiri 7-14%. Bubuk pala dipakai sebagai penyedap untuk roti atau kue, puding, saus, sayuran, dan minuman penyegar.
11	Dee Plee Gol : <i>Herb</i>	Indonesia : Cabe Jawa Inggris : Long Pepper Cabe Jawa merupakan bumbu sejenis lada dan termasuk dalam suku sirih-sirihan atau Piperaceae. Rasanya Pedas dan tajam aromatis.
12	Hang Kathi Gol : <i>Herb</i>	Indonesia : Santan Cair Inggris : Thin Coconut Milk Santan adalah cairan putih yang dihasilkan dari kelapa yang diparut dan kemudian diperas dengan air dalam jumlah banyak.
13	Hom Hua Lek Gol : <i>Herb</i>	Indonesia : Bawang Bombay Inggris : Onion Bawang Bombay merupakan bumbu dapur yang sering digunakan sebagai bahan dalam berbagai hidangan hangat, dan juga dapat digunakan sebagai bahan utama.
14	Horapha Gol : <i>Herb</i>	Indonesia : Kemangi Eropa Inggris : Common Basil / Sweet Basil Kemangi yang memiliki kemiripan bentuk seperti di Eropa dan Amerika.

15	Hormlek Gol : <i>Herb</i>	Indonesia : Bawang Merah Inggris : Shallots Bawang merah mengandung banyak serat selulosa yang kaya akan minyak sulfat yang mudah menguap. Juga mengandung zat-zat karbohidrat, asam fosfat, vitamin B, dan C.
16	Hua Kathi Gol : <i>Herb</i>	Indonesia : Santan Kental Inggris : Thick Coconut Milk Santan adalah cairan putih yang dihasilkan dari kelapa yang diparut dan kemudian diperas dengan air dalam jumlah sedikit.
17	Kaalaa Gol : <i>Herb</i>	Indonesia : Kecombrang Inggris : Torch Ginger Kecombrang adalah sejenis tumbuhan rempah dan merupakan tumbuhan tahunan berbentuk terna bunga, buah, serta bijinya dimanfaatkan sebagai bumbu dan bahan sayuran.
18	Kaeng Kari Gol : <i>Seasoning</i>	Indonesia : Kari Kuning Inggris : Yellow Curry Kari Kuning adalah kari yang memakai paprika kuning dan kunyit, dalam hidangan thailand jarang digunakan.
19	Kaeng Khiao Wan Gol : <i>Seasoning</i>	Indonesia : Kari Hijau Inggris : Green Curry Kari Hijau adalah kari yang memakai banyak cabai hijau, digunakan untuk kari ayam atau seafood.
20	Kaeng Phet Gol : <i>Seasoning</i>	Indonesia : Kari Merah Inggris : Red Curry Kari Merah adalah kari yang memakai lebih banyak cabai merah, digunakan untuk kari daging sapi atau kambing.
21	Kan Phlu Gol : <i>Spices</i>	Indonesia : Cengkeh Inggris : Clove Cengkeh merupakan bunga dari pohon cengkeh. Dipetik saat masih segar lalu dijemur hingga kering, gunanya untuk mengharumkan masakan, kue, dan minuman. Penggunaan: dimemarkan atau dihaluskan.
22	Kapi Gol : <i>Seasoning</i>	Indonesia : Terasi Inggris : Shrimp Paste Terasi adalah bumbu masak yang dibuat dari ikan atau udang rebon yang difermentasikan, berbentuk seperti adonan atau pasta dan berwarna hitam-coklat, kadang ditambah dengan bahan pewarna sehingga menjadi kemerahan.

23	Ka Phrao Gol : <i>Herb</i>	Indonesia : Kemangi Thailand Inggris : Holy Basil / Thai Basil Kemangi yang langka, hanya berasal dari Thailand. Namun penggunaannya dapat ditemukan dinegara Myanmar, Filipina, dan Vietnam.
		
24	Kha Gol : <i>Herb</i>	Indonesia : Lengkuas / Laos Inggris : Galangal Lengkuas dimanfaatkan sebagai campuran bumbu masak dan pengobatan tradisional. Pemanfaatan lengkuas untuk masakan dengan cara mememarkan rimpang kemudian dicelupkan begitu ke dalam campuran masakan.
		
25	Khamin Gol : <i>Herb</i>	Indonesia : Kunyit Inggris : Turmeric Kunyit adalah rempah-rempah yang biasa digunakan dalam masakan di negara-negara Asia. Kunyit sering digunakan sebagai bumbu dan juga digunakan untuk memberi warna kuning pada masakan, atau sebagai pengawet.
		
26	Khing Gol : <i>Herb</i>	Indonesia : Jahe Inggris : Ginger Jahe merupakan tanaman yang digunakan sebagai bumbu karena menimbulkan rasa pedas. Jahe dapat merangsang timbulnya cita rasa yang segar saat digigit dan mengurangi rasa lemak dari masakan.
		
27	Khrueang Kaeng Gol : <i>Seasoning</i>	Indonesia : Pasta Kari Inggris : Curry Paste Pasta Kari ini dibuat dari campuran kunyit, lada, biji ketumbar, buah kapulaga, dan jinten, atau bahan-bahan lain seperti ikan fermentasi direbus, dan temu kunci. Pasta Kari yang terkenal ada 3 yaitu: Kari Merah, Kari Hijau, dan Kari Kuning.
		
28	Krachai Gol : <i>Herb</i>	Indonesia : Temu Kunci Inggris : Finger Root Temu kunci adalah sejenis rempah-rempah yang rimpangnya dipakai sebagai bumbu dalam masakan Asia Tenggara. Bentuk temu kunci agak berbeda dengan temu-temuan yang lain karena tumbuhnya yang vertikal ke bawah.
		
29	Krathiam Gol : <i>Herb</i>	Indonesia : Bawang Putih Inggris : Garlic Bawang Putih digunakan untuk meningkatkan kualitas rasa, bawang putih memiliki khasiat menyembuhkan beberapa penyakit. Aroma dari bawang putih memang menyengat.
		



30	Kung Haeng Gol : <i>Seasoning</i>	Indonesia : Ebi Inggris : Dried Shrimp Ebi adalah udang kecil-kecil yang sudah dikeringkan. Ebi biasanya digunakan sebagai bumbu dalam masakan.
		
31	Luk Grawan Gol : <i>Spices</i>	Indonesia : Kapulaga Inggris : Cardamon Kapulaga adalah sejenis buah yang sering digunakan sebagai rempah (bumbu) untuk masakan tertentu dan juga untuk campuran jamu.
		
32	Madun Gol : <i>Herb</i>	Indonesia : Belimbing Wuluh Inggris : Starfruit Belimbing Wuluh merupakan buah yang memiliki rasa asam sering digunakan sebagai bumbu masakan dan campuran ramuan jamu.
		
33	Maenglak Gol : <i>Herb</i>	Indonesia : Kemangi Tua Inggris : Hoary Basil Kemangi yang memiliki kemiripan bentuk dengan Horapha tetapi memberikan aroma dan rasa lemon.
		
34	Makhaam Gol : <i>Herb</i>	Indonesia : Asam Jawa Inggris : Tamarind Asam Jawa atau asem adalah sejenis buah yang masam rasanya, biasa digunakan sebagai bumbu dalam banyak masakan.
		
35	Makhaam Khaek Gol : <i>Herb</i>	Indonesia : Indian Senna Inggris : Indian Senna Biasanya digunakan dalam bentuk kering dan umumnya biasanya penggunaanya dengan jahe, kapulaga, cengkeh.
		
36	Makhwaen Gol : <i>Spices</i>	Indonesia : Andaliman Inggris : Prickly Ash Andaliman memiliki aroma jeruk yang lembut namun "menggigit" sehingga menimbulkan sensasi kelu atau mati rasa di lidah, meskipun tidak sepedas cabai atau lada.
		

37	Ma Krood Gol : <i>Herb</i>	Indonesia : Jeruk Purut Inggris : Kaffir Lime Jeruk purut berbentuk bulat, kulitnya hijau berkerut, berbenjol-benjol, rasanya asam agak pahit. Jeruk purut sering digunakan dalam masakan, pembuatan kue atau dibuat manisan.
		
38	Ma Now Gol : <i>Herb</i>	Indonesia : Jeruk Nipis Inggris : Limes Jeruk Nipis adalah buah yang memiliki rasa sangat asam, agak serupa rasanya dengan lemon. Dapat disubstitusikan dengan jeruk purut.
		
39	Nam Man Hoi Gol : <i>Seasoning</i>	Indonesia : Kecap Tiram Inggris : Oyster Sauce Kecap Tiram adalah saus kental berwarna agak kehitaman dalam masakan Tionghoa yang dibuat dari bahan dasar tiram dan mempunyai rasa gurih dan asin.
		
40	Nam Man Ngaa Gol : <i>Seasoning</i>	Indonesia : Minyak Wijen Inggris : Sesame Oil Minyak wijen adalah minyak nabati yang berasal dari ekstraksi biji wijen. Minyak wijen terdiri dari dua jenis, minyak dari biji wijen yang telah disangrai dan minyak dari biji wijen mentah.
		
41	Nam Maprow Gol : <i>Herb</i>	Indonesia : Santan Inggris : Coconut Milk Santan adalah cairan putih yang dihasilkan dari kelapa yang diparut dan kemudian diperas bersama air. Santan mempunyai rasa lemak dan digunakan sebagai perasa yang menyedapkan masakan menjadi gurih.
		
42	Nam Pla Gol : <i>Seasoning</i>	Indonesia : Kecap Ikan Inggris : Fish Sauce Kecap Ikan adalah cairan yang diperoleh dari fermentasi ikan dengan garam. Kecap ikan biasanya digunakan untuk memasak, pencelupan seafood, dan makanan orang Timur, dibuat oleh nelayan sepanjang negara Asean.
		
43	Nam Prik Pow Gol : <i>Seasoning</i>	Indonesia : Pasta Cabe Inggris : Chilli Paste Pasta Cabe adalah bentuk olahan cabai yang berbentuk bubur yang diawetkan. Cabai yang digunakan adalah cabai merah besar rasanya lebih pedas dan tekstur lebih pekat.
		

44	Nam Siew Gol : <i>Seasoning</i>	Indonesia : Kecap Inggris : Soy Sauce Kecap adalah bumbu dapur atau penyedap makanan yang berupa cairan berwarna hitam yang rasanya manis atau asin. Bahan dasar pembuatan kecap umumnya adalah kedelai atau kedelai hitam.
		
45	Nam Som Gol : <i>Seasoning</i>	Indonesia : Cuka Inggris : Vinegar Cuka adalah senyawa kimia asam organik yang dikenal sebagai pemberi rasa asam dan aroma dalam makanan.
		
46	Nam Tan Peep Gol : <i>Seasoning</i>	Indonesia : Gula Jawa Inggris : Palm Sugar Gula jawa adalah pemanis yang dibuat dari nira yang berasal dari tandan bunga jantan pohon enau. Gula aren biasanya juga diasosiasikan dengan segala jenis gula yang dibuat dari nira, yaitu cairan yang dikeluarkan dari bunga pohon dari keluarga palma, seperti kelapa, aren, dan siwalan.
		
47	Nam Tan Sai Gol : <i>Seasoning</i>	Indonesia : Gula Pasir Inggris : Sugar Gula adalah suatu karbohidrat sederhana yang memberikan rasa manis dan digunakan untuk membumbui.
		
48	Nam Tan Sai Daeng Gol : <i>Seasoning</i>	Indonesia : Gula Merah Inggris : Brown Sugar Gula merah adalah pemanis yang dibuat dari nira yang berasal dari tandan bunga jantan pohon enau.
		
49	Nga Gol : <i>Spices</i>	Indonesia : Wijen Inggris : Sesame Seed Wijen dimanfaatkan sebagai sumber minyak wijen. Bijinya yang berwarna putih digunakan sebagai penghias pada penganan.
		
50	Op Choei Gol : <i>Spices</i>	Indonesia : Kayu Manis Inggris : Cinnamon Kayu manis bentuknya seperti batang kayu, tetapi bagian tengahnya tidak berisi, Aromanya sangat harum. Biasa dipakai hanya 3-4 cm digunakan untuk masakan, kue, dan minuman.
		

51	Plai Gol : <i>Spices</i> 	Indonesia : Bangle Inggris : Plai Bangle salah satu tanaman rempah-rempah anggota suku temu-temuan (Zingiberaceae). Rimpangnya dimanfaatkan sebagai bumbu dapur dan bahan pengobatan.
52	Phak Chi Gol : <i>Spices</i> 	Indonesia : Ketumbar Inggris : Coriander Ketumbar adalah tumbuhan rempah yang populer. Buahnya yang kecil dikeringkan dan diperdagangkan, bentuknya ada yang digerus. Bentuk yang tidak digerus mirip dengan lada.
53	Phak Chi Farang Gol : <i>Herb</i> 	Indonesia : Ketumbar Eropa Inggris : Culantro Ketumbar Eropa adalah bumbu yang sering dijumpai dalam sup pedas dan kari, penyebarannya karena dibawa dari Karibia ke Thailand oleh orang Eropa.
54	Phak Chi Lao Gol : <i>Herb</i> 	Indonesia : Daun Adas Inggris : Dill Daun adas digunakan terutama dalam sup tertentu dan kari dari utara-timur Thailand yang tidak mengandung santan.
55	Phak Kayang Gol : <i>Herb</i> 	Indonesia : Tanaman Aromatik Inggris : Rice Paddy Herb <i>L. aromatica</i> memiliki rasa dan aroma perpaduan lemon dan jintan. Umumnya paling sering digunakan dalam masakan Vietnam, namun dapat dijumpai pada masakan Thailand.
56	Phak Phai Gol : <i>Herb</i> 	Indonesia : Ketumbar Vietnam Inggris : Vietnamese Coriander Ketumbar Vietnam digunakan hanya sedikit pada masakan Thailand.
57	Phong Kari Gol : <i>Spices</i> 	Indonesia : Bubuk Kari Inggris : Curry Powder Bubuk Kari adalah pasta kari yang telah diolah dan dikeringkan menjadi bubuk sehingga dapat disimpan lebih lama.
58	Phong Phalo Gol : <i>Spices</i> 	Indonesia : Ngo Hiong Inggris : Five Spice Powder Ngo hiong adalah campuran dari lima rempah-rempah, meliputi kelima rasa manis, asam, pahit, pedas, dan asin. Bumbu ini sangat populer dalam masakan oriental.



59	Poy Kak Bua Gol : <i>Spices</i>	Indonesia : Bunga Lawang / Pekak Inggris : Star Anise Bunga Lawang berbentuk seperti bintang, karena itu dalam bahasa inggris disebut star anise. Aroma pekak sangat khas dan tajam, biasa digunakan untuk menambah aroma dan menghilangkan bau amis.
		
60	Prik Gol : <i>Herb</i>	Indonesia : Cabe Merah Inggris : Chilli Pepper Cabe adalah buah dan tumbuhan anggota genus <i>Capsicum</i> . Buahnya dapat digolongkan sebagai sayuran maupun bumbu. Sebagai bumbu, cabe yang pedas sangat populer sebagai penguat rasa makanan.
		
61	Prik Chee Gol : <i>Herb</i>	Indonesia : Cabe Kuning Inggris : Yellow Chilli Cabe berwarna kuning sebagai bumbu yang digunakan pada masakan, cabe ini berasal dari Thailand namun dapat juga ditemukan di Myanmar.
		
62	Prik Chee Far Gol : <i>Spices</i>	Indonesia : Cabe Kering Inggris : Dried Chilli Cabe Kering adalah cabe yang dijemur atau dikeringkan sampai kadar di bawah 5%. Setelah itu, cabe kering dapat dikemas dan dipasarkan, atau digiling sampai halus menjadi cabe bubuk.
		
63	Prik Chi Fa Gol : <i>Herb</i>	Indonesia : Cabe Besar Inggris : Chilli Spur Pepper <i>Capsicum annum</i> L. var. <i>acuminatum</i> Fingerh adalah cabai berukuran sedang dan kurang pedas daripada prik kee nu, sering ditambahkan ke hidangan entah merah, kuning atau hijau.
		
64	Prik Kee Nu Gol : <i>Herb</i>	Indonesia : Cabe Rawit Inggris : Bird's Eye Chilli Cabe kecil ini adalah salah satu spiciest dan digunakan secara luas di Thailand memasak. Prik Kee Nu merupakan cabe yang paling populer.
		
65	Prik Khi Nu Suan Gol : <i>Herb</i>	Indonesia : Cabe Rawit Kecil Inggris : Small Bird's Eye chilli Mirip seperti cabai rawit tetapi dengan ukuran lebih kecil dan lebih pedas.
		

66	Prik Lap Gol : <i>Spices</i>	Indonesia : Bumbu Campuran Inggris : Mix Spices Merupakan bumbu yang campurannya terdiri dari: ketumbar, biji pala, cengkeh, kayu manis, dan andaliman.
		
67	Prik Thai Gol : <i>Spices</i>	Indonesia : Lada Putih Inggris : Pepper Lada putih adalah rempah-rempah berwujud bijian memberikan rasa pedas yang lebih kuat daripada lada hitam. Tetapi lebih cepat kehilangan aroma dibandingkan lada hitam.
		
68	Prik Thai Dam Gol : <i>Spices</i>	Indonesia : Lada Hitam Inggris : Black Pepper Lada hitam mirip ketumbar, tetapi butirannya lebih kecil. Rasanya lebih ringan daripada lada putih namun memiliki aroma yang kuat karena berasal dari lada muda yang dikeringkan.
		
69	Prik Thail On Gol : <i>Herb</i>	Indonesia : Lada Segar Inggris : Peppercorns Lada Segar ( <i>Piper nigrum</i> L.) adalah rempah-rempah berwujud bijian yang dihasilkan oleh tumbuhan dengan nama sama.
		
70	Prik Yuak Gol : <i>Herb</i>	Indonesia : Cabe Hijau Raksasa Inggris : Wax Pepper Cabe hijau yang sangat besar, tetapi ringan rasanya ketika dicicipi biasanya digunakan pada hidangan tertentu yang umumnya tidak terlalu pedas.
		
71	Pro Horm Gol : <i>Herb</i>	Indonesia : Kencur Inggris : Kaempferia galangal Kencur adalah bumbu yang sering dipakai orang sebagai tonikum dengan khasiat menambah nafsu makan sehingga sering diberikan kepada anak-anak.
		
72	Rak Phak Chi Gol : <i>Herb</i>	Indonesia : Akar Ketumbar Inggris : Coriander Root Akar ketumbar lebih kuat rasanya berbanding daunnya. Akar ketumbar digunakan untuk memasak berbagai hidangan Asia, terutamanya masakan kuah dan kari Thailand.
		

73	Sato Gol : <i>Seasoning</i>	Indonesia : Arak Beras Inggris : Rice Wine Arak beras adalah bumbu yang mengandung alkohol akibat fermentasi dari beras.
		
74	Saus Prik Gol : <i>Seasoning</i>	Indonesia : Saus Sambal Inggris : Chilli Sauce Merupakan saus dengan bahan utama yang disiapkan dari cabai yang dilumatkan sehingga keluar kandungan sari cabe yang berasa pedas.
		
75	Si Io Dam Gol : <i>Seasoning</i>	Indonesia : Kecap Kedelai Kental Inggris : Dark Soy Sauce Kecap kedelai Kental untuk meningkatkan warna makanan. Sering dijumpai pada masakan oriental.
		
76	Si Io Khao Gol : <i>Seasoning</i>	Indonesia : Kecap Kedelai Cair Inggris : Light Soy Sauce Kecap kedelai Cair memberikan rasa yang sangat asin dibandingkan Si Io Dam. Sering dijumpai pada masakan oriental.
		
77	Taochiao Gol : <i>Seasoning</i>	Indonesia : Pasta Kacang Kedelai Inggris : Yellow Soybean Paste Pasta Kacang Kedelai yang terbuat dari fermentasi kedelai kuning, garam, dan air, tepung terigu, sering digunakan sebagai bahan tambahan dalam masakan modern.
		
78	Tau Hoo Ye Gol : <i>Seasoning</i>	Indonesia : Tahu Acar Inggris : Pickled Bean Curd Tahu yang difermentasi, biasanya digunakan dalam jumlah kecil untuk membumbui pada tumisan masakan oriental.
		
79	Tau Jiew Gol : <i>Seasoning</i>	Indonesia : Kacang Kedelai Asin Inggris : Salted Soya Beans Kacang Kedelai Asin merupakan produk fermentasi yang digunakan untuk membumbui makanan digunakan sedikit untuk tumisan masakan asia.
		

80	Thian Khao Plueak Gol : <i>Spices</i>	Indonesia : Adas Inggris : Fennel Adas termasuk biji-bijian. Bentuknya mirip kulit padi, tetapi lebih kecil ukurannya. Warnanya coklat kehijauan. Aromanya segar.
81	Ton Horm Gol : <i>Herb</i>	Indonesia : Daun Bawang Inggris : Spring Onion Daun Bawang identik dengan bawang yang baunya menyengat. Daun bawang seringkali dimanfaatkan sebagai campuran berbagai masakan seperti martabak, sayur sup, dan berbagai masakan sedap lainnya.
82	Yaa Frun Gol : <i>Herb</i>	Indonesia : Safron Inggris : Saffron Safron adalah nama untuk rempah-rempah dari bunga <i>Crocus sativus</i> , digunakan pada makanan untuk memberikan warna.
83	Yira Gol : <i>Spices</i>	Indonesia : Jintan Inggris : Cumin Jintan mirip kulit padi yang sudah disobek, halus dan ramping. Seperti adas, langsing. Aromanya sangat khas tajam. Penggunaan: dihaluskan bersama bumbu lain.
84	Yod Gol : <i>Seasoning</i>	Indonesia : Aroma Melati Inggris : Jasmine Essence Aroma Melati adalah ekstrak dari tanaman melati yang digunakan aromanya dalam memasak.

### 2.1.7 Bumbu Vietnam

Vietnam adalah negara yang pernah dijajah oleh Cina, Amerika dan Perancis. Negara-negara yang pernah menjajah membawa pengaruh pada makanan dan kebudayaan Vietnam. Pengaruh Cina nampak dari teknik memasak dan cara makan yang menggunakan chopstick atau sumpit di Vietnam Utara.

Masakan Vietnam umumnya lebih ringan dan lebih segar, gaya kuliner Vietnam sangat unik yaitu merupakan perpaduan cita rasa lokal dengan negara –

negara tetangga seperti Laos, Kamboja dan Thailand. (Meiyetti, Nur Riska, dan Sachriani. 2011). Berikut ini bumbu oriental negara Vietnam:

**Tabel 2.4 Bumbu Vietnam**

No	Nama & Gambar	Penjelasan
1	Bot Cari Gol : <i>Spices</i> 	Indonesia : Bubuk Kari Inggris : Curry Powder Bubuk Kari adalah pasta kari yang telah diolah dan dikeringkan menjadi bubuk sehingga dapat disimpan lebih lama.
2	Bot Nghe Gol : <i>Spices</i> 	Indonesia : Bubuk Kunyit Inggris : Ground Turmeric Bubuk Kunyit yang diolah dari kunyit segar yang dikeringkan kemudian dihaluskan sampai menjadi halus seperti tepung.
3	Bot Que Gol : <i>Spices</i> 	Indonesia : Bubuk Kayu Manis Inggris : Ground Cinnamon Bubuk Kayu Manis yang diolah dari Kayu Manis yang dihancurkan dan dihaluskan sampai menjadi halus seperti tepung.
4	Cao Ky Gol : <i>Herb</i> 	Indonesia : Cabe China Inggris : Chinese Lycium Cabe China adalah jenis salah satu jenis cabe yang digunakan dalam masakan oriental.
5	Cay Vi Gol : <i>Spices</i> 	Indonesia : Jintan Inggris : Cumin Jintan mirip kulit padi yang sudah disobek, halus dan ramping. Seperti adas, langsing. Aromanya sangat khas tajam.
6	Chanh Gol : <i>Herb</i> 	Indonesia : Jeruk Nipis Inggris : Limes Jeruk Nipis adalah buah yang memiliki rasa sangat asam, agak serupa rasanya dengan lemon. Dapat disubstitusikan dengan jeruk purut.



7	Chao Gol : <i>Seasoning</i>	Indonesia : Tahu Fermentasi Inggris : Fermented Beancurd Tahu Fermentasi adalah bentuk olahan tahu yang diawetkan dalam masakan Asia Timur sebagai bumbu yang terbuat dari kacang kedelai. Bahan biasanya adalah kedelai, garam, anggur beras, dan minyak wijen atau cuka, dan dijual dalam stoples yang berisi blok 2 - 4 cm persegi.
		
8	Cu Kieu Gol : <i>Herb</i>	Indonesia : Daun Bawang China Inggris : Allium Chinese Merupakan jenis dari daun bawang oriental yang berasal asalnya dari china. Daun bawang seringkali dimanfaatkan sebagai campuran berbagai masakan.
		
9	Cu Nen Gol : <i>Herb</i>	Indonesia : Lokio Inggris : Chives Lokio adalah tumbuhan seperti serai, biasanya dipotong dadu dan digunakan sebagai bumbu pada masakan.
		
10	Dau Hau Gol : <i>Seasoning</i>	Indonesia : Kecap Tiram Inggris : Oyster Sauce Kecap Tiram adalah saus kental berwarna agak kehitaman dalam masakan Tionghoa yang dibuat dari bahan dasar tiram dan mempunyai rasa gurih dan asin.
		
11	Dau Me Gol : <i>Seasoning</i>	Indonesia : Minyak Wijen Inggris : Sesame Oil Minyak wijen adalah minyak nabati yang berasal dari ekstraksi biji wijen. Minyak wijen terdiri dari dua jenis, minyak dari biji wijen yang telah disangrai dan minyak dari biji wijen mentah.
		
12	Dia Lien Gol : <i>Herb</i>	Indonesia : Kencur Inggris : Kaempferia galangal Kencur adalah bumbu yang sering dipakai orang sebagai tonikum dengan khasiat menambah nafsu makan sehingga sering diberikan kepada anak-anak.
		
13	Diep Ca Gol : <i>Herb</i>	Indonesia : Daun Mint Ikan Inggris : Fish Mint Merupakan salah satu jenis dari tumbuhan mint, sesuai dengan namanya daun ini terlihat berbentuk hati atau ikan.
		
14	Dinh Huong Gol : <i>Spices</i>	Indonesia : Cengkeh Inggris : Clove Cengkeh merupakan bunga dari pohon cengkeh. Dipetik saat masih segar lalu dijemur hingga kering, gunanya untuk mengharumkan masakan. Penggunaannya dimemarkan atau dihaluskan.
		

15	Duong Phen Gol : <i>Seasoning</i>	Indonesia : Gula Batu Kuning Inggris : Yellow Rock Sugar Gula Batu Kuning merupakan jenis gula yang besar berwarna kuning, jarang digunakan pada masakan.
		
16	Duong The Gol : <i>Seasoning</i>	Indonesia : Gula Merah Inggris : Palm Sugar Gula jawa adalah pemanis yang dibuat dari nira yang berasal dari tandan bunga jantan pohon enau. Gula aren biasanya juga diasosiasikan dengan segala jenis gula yang dibuat dari nira, yaitu cairan yang dikeluarkan dari pohon kelapa, aren, dan siwalan.
		
17	Giam Gol : <i>Seasoning</i>	Indonesia : Cuka Inggris : Vinegar Cuka adalah senyawa kimia asam organik yang dikenal sebagai pemberi rasa asam dan aroma dalam makanan.
		
18	Gung Gol : <i>Herb</i>	Indonesia : Jahe Inggris : Ginger Jahe merupakan tanaman yang digunakan sebagai bumbu karena menimbulkan rasa pedas.
		
19	Hanh La Gol : <i>Herb</i>	Indonesia : Daun Bawang Inggris : Spring Onion Daun Bawang identik dengan bawang yang baunya menyengat. Biasa dimanfaatkan sebagai campuran berbagai masakan.
		
20	Hanh Tay Gol : <i>Herb</i>	Indonesia : Bawang Bombay Inggris : Onion Bawang Bombay merupakan bumbu dapur yang sering digunakan sebagai bahan dalam berbagai hidangan hangat, dan juga dapat digunakan sebagai bahan utama.
		
21	Hanh Tim Gol : <i>Herb</i>	Indonesia : Bawang Merah Inggris : Shallots Bawang merah mengandung banyak serat selulosa yang kaya akan minyak sulfat yang mudah menguap. Juga mengandung zat-zat karbohidrat, asam fosfat, vitamin B, dan C.
		
22	He Gol : <i>Herb</i>	Indonesia : Kucai Inggris : Garlic Chieve Kucai adalah tanaman yang digunakan sebagai bumbu, rasanya seperti bawang putih.
		

23	Hoi Gol : <i>Spices</i>	Indonesia : Bunga Lawang / Pekak Inggris : Star Anise Bunga Lawang berbentuk seperti bintang, karena itu dalam bahasa inggris disebut star anise. Aromanya sangat khas dan tajam.
		
24	Hot Dieu Do Gol : <i>Spices</i>	Indonesia : Biji Anato Inggris : Annatto Seed Annatto seed adalah turunan dari achiote pohon dari daerah tropis di Amerika, digunakan sebagai pewarna makanan dan juga sebagai bumbu.
		
25	Hung Gol : <i>Herb</i>	Indonesia : Daun Mint Inggris : Mint Daun Mint merupakan sebuah genus yang terbagi menjadi 25 spesies. Digunakan untuk memberikan sensasi pedas dan menyejukkan.
		
26	Hung Cay Gol : <i>Herb</i>	Indonesia : Daun Pepermint Inggris : Peppermint Peppermint memiliki kemiripan rasa seperti spearmint, tapi mengandung mentol, yang memberikan rasa yang lebih kuat dan sensasi dingin.
		
27	Hung Lui Gol : <i>Herb</i>	Indonesia : Daun Spearmint Inggris : Spearmint Spearmint biasanya mengandung senyawa yang disebut carvone, yang relatif ringan dan manis dalam rasa.
		
28	Hung Que Gol : <i>Herb</i>	Indonesia : Kemangi Thailand Inggris : Holy Basil / Thai Basil Kemangi yang langka, hanya berasal dari Thailand. Namun penggunaannya dapat ditemukan dinegara Myanmar, Filipina, dan Vietnam.
		



29	Kinh Gioi Gol : <i>Herb</i>	Indonesia : Mint Vietnam Inggris : Vietnamese Balm Merupakan salah satu jenis mint yang terkenal, tumbuh dengan dua permukaan warna. Bagian atas hijau dan bagian bawahnya ungu.
		
30	La Lot Gol : <i>Herb</i>	Indonesia : Sirih Inggris : Wild Betel Leaf Minyak atsiri dari daun sirih mengandung minyak terbang (betlephenol), seskuiterpen, pati, diatase, gula dan zat samak dan kavikol yang memiliki daya mematikan kuman, antioksidasi dan fungisida, anti jamur.
		
31	La Tia Tio Gol : <i>Herb</i>	Indonesia : Daun Perilla Inggris : Perilla Leaf Daun Perilla adalah nama umum untuk sebuah ramuan dari keluarga mint, Lamiaceae.
		
32	Lu Dua Gol : <i>Herb</i>	Indonesia : Daun Pandan Inggris : Pandan Leaf Pandan adalah jenis tumbuhan monokotil dari famili Pandanaceae yang memiliki daun beraroma wangi yang khas. Daunnya merupakan komponen penting dalam tradisi masakan Asia.
		
33	Maggi Gol : <i>Seasoning</i>	Indonesia : Maggi Inggris : Maggi Seasoning Sauce Maggi merupakan bumbu buatan yang sangat disukai dan sering dijumpai pada masakan Vietnam.
		
34	Mam Ca Linh Gol : <i>Seasoning</i>	Indonesia : Fermentasi Ikan Mekong Inggris : Fermented Mekong Fish Merupakan produk olahan dari ikan mekong di vietnam yang difermentasikan, teksturnya seperti terasi tetapi agak cair digunakan sebagai seasoning.
		
35	Mam Cha Thu Gol : <i>Seasoning</i>	Indonesia : Fermentasi Ikan Makarel Inggris : Fermented Mackarel Fish Merupakan produk olahan dari ikan makarel yang difermentasikan, teksturnya seperti terasi tetapi agak cair digunakan sebagai seasoning.
		

36	Mam Nem Gol : <i>Seasoning</i>	Indonesia : Fermentasi Ikan Scad Inggris : Fermented Scad Fish Merupakan produk olahan dari ikan scad yang difermentasikan, teksturnya seperti terasi tetapi agak cair digunakan sebagai seasoning.
		
37	Mam Ruoc Gol : <i>Seasoning</i>	Indonesia : Saus Udang Inggris : Shrimp Sauce Saus Udang adalah saus kental yang dibuat dari bahan utama udang.
		
38	Mam Tom Gol : <i>Seasoning</i>	Indonesia : Udang Fermentasi Inggris : Fermented Shrimp Merupakan produk olahan dari udang yang difermentasikan, teksturnya seperti terasi tetapi agak cair digunakan sebagai seasoning.
		
39	Mam Tom Chua Gol : <i>Seasoning</i>	Indonesia : Fermentasi Daun Pepaya dan Udang Inggris : Fermented Green Papaya and Shrimp Merupakan produk olahan dari daun pepaya dan udang yang difermentasikan, digunakan sebagai seasoning.
		
40	Me Gol : <i>Herb</i>	Indonesia : Asam Jawa Inggris : Tamarind Asam jawa atau asem adalah sejenis buah yang masam rasanya, biasa digunakan sebagai bumbu dalam banyak masakan.
		
41	Nghe Gol : <i>Herb</i>	Indonesia : Kunyit Inggris : Turmeric Kunyit adalah rempah-rempah yang biasa digunakan dalam masakan di negara-negara Asia. Kunyit sering digunakan sebagai bumbu dan juga digunakan untuk memberi warna kuning pada masakan, atau sebagai pengawet.
		

42	<p>Ngi Vi Huong Gol : <i>Spices</i></p> 	<p>Indonesia : Ngo Hiong Inggris : Five Spice Powder</p> <p>Ngo hiong adalah campuran dari lima rempah-rempah, meliputi kelima rasa manis, asam, pahit, pedas, dan asin. Bumbu ini sangat populer dalam masakan Tionghoa, tetapi juga digunakan dalam masakan Asia lainnya.</p>
43	<p>Ngo Gol : <i>Herb</i></p> 	<p>Indonesia : Daun Ketumbar Inggris : Coriander Leaf</p> <p>Daun ketumbar banyak dimanfaatkan untuk memberikan aroma pada hidangan berkuah, tumis atau untuk taburan, terutama pada hidangan seafood.</p>
44	<p>Ngo Gai Gol : <i>Herb</i></p> 	<p>Indonesia : Ketumbar Eropa Inggris : Culantro</p> <p>Ketumbar Eropa adalah bumbu yang sering dijumpai dalam sup pedas dan kari.</p>
45	<p>Ngo Om Gol : <i>Herb</i></p> 	<p>Indonesia : Tanaman Aromatik Inggris : Rice Paddy Herb</p> <p>Tumbuhan ini digunakan untuk memberikan rasa serta aroma perpaduan antara lemon dan jintan.</p>
46	<p>Nuoc Cot Dua Gol : <i>Herb</i></p> 	<p>Indonesia : Santan Inggris : Coconut Milk</p> <p>Santan adalah cairan putih yang dihasilkan dari kelapa yang diparut dan kemudian diperas bersama air. Santan mempunyai rasa lemak dan digunakan sebagai perasa yang menyedapkan masakan menjadi gurih.</p>
47	<p>Nuoc Mam Gol : <i>Seasoning</i></p> 	<p>Indonesia : Kecap Ikan Inggris : Fish Sauce</p> <p>Kecap Ikan adalah cairan yang diperoleh dari fermentasi ikan dengan garam. Kecap ikan biasanya digunakan sebagai bumbu untuk memasak dan makanan orang Timur, dibuat oleh nelayan sepanjang negara Asean.</p>
48	<p>Nuoc Mau Gol : <i>Seasoning</i></p> 	<p>Indonesia : Gula Merah Inggris : Brown Sugar</p> <p>Gula Merah adalah pemanis yang dibuat dari nira yang berasal dari tandan bunga jantan pohon enau.</p>

49	Nuoc Me Gol : <i>Seasoning</i>	Indonesia : Cairan Asam Jawa Inggris : Tamarind Liquid Merupakan cairan yang dihasilkan dari asam jawa dengan penambahan cairan yang telah disaring dan dipisahkan dari bijinya sehingga didapatkan cairan asam jawa.
		
50	Nuoc Tuong Gol : <i>Seasoning</i>	Indonesia : Kecap Inggris : Soy Sauce Kecap adalah bumbu dapur atau penyedap makanan yang berupa cairan berwarna hitam yang rasanya manis atau asin. Bahan dasar pembuatan kecap umumnya adalah kedelai atau kedelai hitam.
		
51	Ot Gol : <i>Herb</i>	Indonesia : Cabe Inggris : Chilli Cabe adalah buah dan tumbuhan anggota genus Capsicum. Buahnya dapat digolongkan sebagai sayuran maupun bumbu, tergantung bagaimana digunakan. Sebagai bumbu, cabe sangat populer di Asia Tenggara sebagai penguat rasa makanan.
		
52	Ot Kho Gol : <i>Spices</i>	Indonesia : Cabe Kering Tumbuk Inggris : Dried Red Chilli Flakes Cabe Kering Tumbuk dihasilkan melalui proses pengeringan setelah itu ditumbuk menjadi serpihan-serpihan kecil.
		
53	Que Chi Gol : <i>Spices</i>	Indonesia : Kayu Manis Inggris : Cinnamon Kayu Manis bentuknya seperti batang kayu, tetapi bagian tengahnya tidak berisi, Aromanya sangat harum. Biasa dipakai hanya 3-4 cm digunakan untuk masakan, kue, dan minuman. Ada juga kayu manis dalam bentuk bubuk.
		
54	Rau Chua Gol : <i>Herb</i>	Indonesia : Daun Sorrel Inggris : Sorrel Daun Sorrel ditambahkan sedikit ke dalam sup dan saus, memiliki rasa yang asam.
		

55	Rau Que Gol : <i>Herb</i>	Indonesia : Kemangi Inggris : Basil Kemangi adalah tanaman tera kecil, aroma daunnya khas, kuat namun lembut dengan sentuhan aroma limau.
		
56	Rau Ram Gol : <i>Herb</i>	Indonesia : Daun polygonum Inggris : Polygonum Daun Polygonum bentuknya menyerupai kemangi dan ketumbar eropa.
		
57	Rieng Gol : <i>Herb</i>	Indonesia : Lengkuas / Laos Inggris : Galangal Lengkuas dimanfaatkan sebagai campuran bumbu masak dan pengobatan tradisional. Pemanfaatan lengkuas untuk masakan dengan cara mememarkan rimpang kemudian dicelupkan begitu ke dalam campuran masakan.
		
58	Rieng Nep Gol : <i>Herb</i>	Indonesia : Lengkuas Parut Inggris : Greater Galangal Lengkuas yang diparut agar rasanya lebih kuat ketika dimasak.
		
59	Rieng Thuoc Gol : <i>Herb</i>	Indonesia : Lengkuas Muda Inggris : Lesser Ginger Lengkuas yang usianya masih muda dan telah dipanen.
		



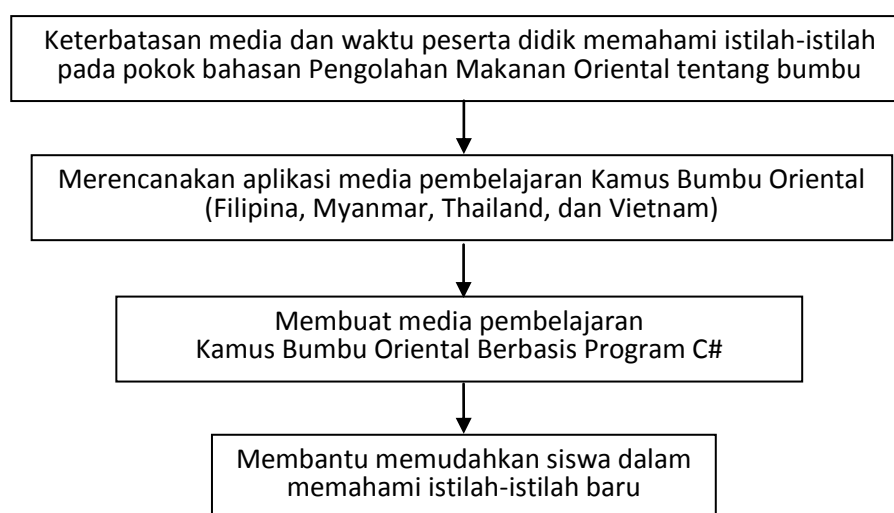
60	Ruou Gol : <i>Seasoning</i>	Indonesia : Arak Beras Inggris : Rice Wine Arak beras adalah bumbu yang mengandung alkohol akibat fermentasi dari beras.
		
61	Thao Qua Gol : <i>Spices</i>	Indonesia : Kapulaga Inggris : Cardamon Kapulaga adalah sejenis buah yang sering digunakan sebagai rempah (bumbu) untuk masakan tertentu dan juga untuk campuran jamu.
		
62	Thi La Gol : <i>Herb</i>	Indonesia : Daun Adas Inggris : Dill Daun adas digunakan terutama dalam sup tertentu dan kari dari utara-timur Thailand yang tidak mengandung santan.
		
63	Toi Gol : <i>Herb</i>	Indonesia : Bawang Putih Inggris : Garlic Bawang Putih digunakan untuk meningkatkan kualitas rasa, bawang putih memiliki aroma yang memang menyengat dan mungkin tidak terlalu disukai.
		
64	Tom Kho Gol : <i>Seasoning</i>	Indonesia : Ebi Inggris : Dried Shrimp Ebi adalah udang kecil-kecil yang sudah dikeringkan. Ebi biasanya digunakan sebagai bumbu dalam masakan.
		
65	Tuong Gol : <i>Seasoning</i>	Indonesia : Pasta Kacang Kedelai Inggris : Yellow Soybean Paste Pasta Kacang Kedelai yang terbuat dari fermentasi kedelai kuning, garam, dan air, tepung terigu, sering digunakan sebagai bahan tambahan dalam masakan modern.
		

66	Tuong Hoi Xin Gol : <i>Seasoning</i>	Indonesia : Saus Hoisin Inggris : Hoisin Sauce Saus Hoisin adalah saus kental yang pedas digunakan pada masakan oriental, saus ini berwarna gelap dalam penampilan dan terasa manis-asin dalam rasa.
		
67	Tuang Ot Gol : <i>Seasoning</i>	Indonesia : Saus Sambal Inggris : Chilli Sauce Saus dengan bahan utama yang disiapkan dari cabai yang dilumatkan sehingga keluar kandungan sari cabe yang berasa pedas.
		
68	Vung Gol : <i>Spices</i>	Indonesia : Wijen Inggris : Sesame Seed Wijen dimanfaatkan sebagai sumber minyak wijen. Bijinya yang berwarna putih digunakan sebagai penghias pada penganan.
		
69	Xa Gol : <i>Herb</i>	Indonesia : Serai Inggris : Lemon Grass Serai atau sereh adalah tumbuhan yang dimanfaatkan sebagai bumbu dapur untuk mengharumkan makanan. Minyak serai adalah minyak atsiri yang diperoleh dengan jalan menyuling bagian atas tumbuhan tersebut.
		
70	Xi dau Gol : <i>Seasoning</i>	Indonesia : Kecap Kedelai Cair Inggris : Light Soy Sauce Kecap kedelai Cair memberikan rasa yang sangat asin.
		

## 2.2 Kerangka Pemikiran

Berdasarkan pengamatan awal terdapat kendala yaitu pendidik kesulitan dalam menyampaikan materi pelajaran yang harus memberikan banyak istilah baru, penjelasan, dan bentuk fisik namun memiliki keterbatasan dan waktu mengajar terbatas. Peserta didik dituntut memahami semua materi, sementara pendidik hanya memberi materi melalui metode ceramah dalam menjelaskan. Pada akhirnya peserta didik sering sekali tidak memperhatikan guru saat menerangkan, sehingga pembelajaran kurang optimal.

Berbagai permasalahan diatas dapat diupayakan pendidik menggunakan sebuah media yang dirasa sangat tepat yaitu media pembelajaran interaktif. Media pembelajaran interaktif yaitu memberi kemudahan dan kelengkapan isi sehingga pengguna bisa menggunakan tanpa bimbingan orang lain.



**Gambar 2.2 Kerangka Pemikiran**

Kerangka pikir penelitian ini adalah untuk pengembangan media pembelajaran kamus bumbu oriental (Filipina, Myanmar, Thailand, dan Vietnam) berbasis perogram C#. Hal tersebut dilihat dari perencanaan, pembuatan, implementasi, dan evaluasi (ketercapaian hasil akhir).



## **BAB III**

### **METODOLOGI PENELITIAN**

#### **3.1 Tujuan Penelitian**

Penelitian pengembangan ini dilakukan bertujuan untuk menghasilkan pengembangan media pembelajaran berupa program kamus bumbu dan rempah oriental, yang dapat digunakan oleh mahasiswa maupun dosen Universitas Negeri Jakarta.

#### **3.2 Tempat dan Waktu Penelitian**

Penelitian ini dilakukan di Universitas Negeri Jakarta, Fakultas Teknik, Jurusan IKK, program studi Tata Boga. Adapun pelaksanaan penelitian dilakukan pada bulan Juli sampai Desember tahun ajar 2013/2014, yaitu mahasiswa yang telah atau sedang mengambil mata kuliah pengolahan makanan oriental.

#### **3.3 Responden**

Menurut Atwi S (2010) pengembangan media memiliki beberapa syarat yaitu sebagai berikut:

1. Uji ahli materi memiliki syarat dengan melibatkan 1-3 ahli materi, pada uji coba ini penulis melibatkan 1 ahli materi dosen mata kuliah pengolahan makanan oriental. Uji coba ahli materi bertujuan untuk menentukan kebenaran isi atau materi menurut bidang ilmu dan relevansinya dengan tujuan instruksional.

2. Uji ahli media memiliki syarat dengan melibatkan 1-3 ahli materi, pada uji coba ini penulis melibatkan 1 ahli media yaitu dosen multimedia jurusan IT. Uji coba ahli media memiliki tujuan yang sama seperti ahli materi yaitu untuk menentukan kebenaran isi atau materi menurut bidang ilmu dan relevansinya dengan tujuan instruksional.
3. Uji coba perorangan (*One to one Evaluation*) memiliki syarat dengan melibatkan 2-3 responden, tetapi uji coba perorangan ini penulis hanya melibatkan 2 mahasiswa tata boga. Uji coba ini bertujuan untuk mengidentifikasi dan mengevaluasi kesalahan-kesalahan yang secara nyata terdapat dalam bahan instruksional, serta masukan tentang isi atau materi.
4. Uji coba terbatas (*Small Group Evaluation*) memiliki syarat dengan melibatkan 5-12 responden, tetapi uji coba terbatas ini penulis hanya melibatkan 5 mahasiswa tata boga. Uji coba ini bertujuan untuk mengidentifikasi kekurangan kegiatan instruksional setelah direvisi berdasarkan uji coba perorangan.
5. Uji coba lapang (*field test*) memiliki syarat dengan melibatkan 15-30 responden, tetapi uji coba terbatas ini penulis hanya melibatkan 20 mahasiswa tata boga. Uji coba ini bertujuan untuk mengidentifikasi kekurangan produk instruksional tersebut bila digunakan di dalam kondisi yang mirip dengan kondisi pada saat produk tersebut digunakan dalam dunia sebenarnya.

### 3.4 Metode Pengembangan

Metode pengembangan merupakan kegiatan penelitian yang bertujuan untuk menghasilkan atau mengembangkan suatu produk. Penelitian pengembangan adalah sebuah strategi atau metode penelitian yang cukup ampuh untuk memperbaiki suatu keadaan (Nana, 2005).

Dalam membuat perangkat lunak penelitian ini penulis menggunakan metode pengembangan ADDIE yaitu model desain pembelajaran yang melibatkan tahapan-tahapan dasar sistem pembelajaran yang sederhana dan mudah dipelajari. ADDIE muncul pada tahun 1990-an yang dikembangkan oleh Reiser dan Mollenda. ADDIE juga dapat diterapkan untuk profesionalitas pendidik di lembaga-lembaga pendidikan. Model ini menggunakan tahap pengembangan yaitu *Analysis, Design, Development, Implementation, Evaluation*.



**Gambar 3.1 Alur Pengembangan ADDIE**

Tahapan penelitian pada metode ADDIE meliputi metodologi berupa:

#### 1. *Analysis*

*Analysis* (Analisis) merupakan tahap awal yang digunakan dalam desain pembelajaran. Tahap ini merupakan suatu tahapan yang menjelaskan mengenai hal-hal yang harus dipelajari oleh peserta didik. Analisis ini juga digunakan untuk mengklarifikasi apakah ada masalah yang akan dihadapi sehingga nantinya dapat

menemukan solusi yang tepat untuk menghadapi masalah dalam penyelenggaraan program pembelajaran.

“Tahap analisis merupakan suatu proses mendefinisikan apa yang akan dipelajari oleh peserta belajar, yaitu menganalisis kebutuhan, mengidentifikasi masalah, dan melakukan analisis tugas.” (Muhammad Afandi dan Badarudin, 2011:24). Sehingga hasil yang diharapkan dapat sesuai dengan hal-hal yang diharapkan sebelumnya.

## 2. *Design*

*Design* (Desain) merupakan tahap setelah proses analisis dimana tahap ini adalah tindak lanjut atau kegiatan inti dari langkah analisis. Desain pembelajaran juga dikatakan sebagai rancangan dalam proses pembelajaran. Desain disusun dengan mempelajari masalah, kemudian mencari solusi melalui identifikasi dari tahap analisis kebutuhan pada proses sebelumnya. Salah satu tujuan dari tahap ini adalah menentukan strategi pembelajaran yang tepat agar peserta didik dapat mencapai tujuan dalam proses pendidikan, khususnya dalam mencapai standar kompetensi yang telah ditentukan dalam proses pembelajaran.

## 3. *Development*

Setelah terbentuknya desain pembelajaran pada tahap kedua, tahap selanjutnya adalah *development* atau tahap pengembangan, dimana desain yang sudah tersusun atau sudah terbuat kemudian ditindak lanjuti prosesnya melalui uji coba. Apakah desain yang sudah dibuat tersebut layak untuk digunakan atau tidak. Jika memang desain yang sudah diuji cobakan tersebut berhasil atau dapat

digunakan, maka desain harus dikembangkan agar lebih baik dan tentunya mendukung proses pembelajaran untuk mencapai tujuannya.

Tahap pengembangan ini juga harus dikombinasikan atau dipadukan dengan media – media yang kiranya dapat mendukung pembelajaran. Selain itu, hal – hal yang berada disekitarnya tentunya harus berhubungan dan mendukung satu dengan yang lainnya. Oleh sebab itu, pembelajaran akan berjalan dengan baik jika hal yang satu dengan yang lain berhubungan dengan baik.

#### *4. Implementation*

Suatu rencana pembelajaran yang telah dibuat tidak akan kita ketahui hasilnya apabila tidak ada suatu tindakan yang dilakukan. Adanya tindakan tersebut sangat berarti karena pembelajaran akan memunculkan hal baru berupa dampak yang dapat dijadikan pengalaman atau bahkan acuan apabila telah membuahkan hasil, untuk itulah perlu adanya implementasi yang berarti pelaksanaan atau penerapan dari suatu rencana dimana ini merupakan salah satu model ADDIE yang menjadi satu kesatuan dengan tahap-tahap sebelumnya sebagai penyempurna dan cukup berpengaruh dalam pelaksanaan pembelajaran.

#### *5. Evaluation*

Perencanaan pembelajaran yang disiapkan secara matang akan melewati tahap-tahap pengembangan model ADDIE ini dengan lancar dan berakhir pada tahap yang disebut dengan evaluasi. Evaluasi merupakan tahap dimana tindakan yang dilakukan adalah bertujuan untuk mengetahui keberhasilan suatu rencana pembelajaran, hal-hal yang dilakukan guna suksesnya tahap ini tidak semata-mata

utuh pada tahap ini saja namun evaluasi dapat terjadi pula pada tahap-tahap sebelumnya. Dalam pelaksanaan evaluasi tersebut hendaklah memperhatikan tujuan-tujuan yang hendak dicapai pada awal perencanaan karena suatu evaluasi atau penilaian memiliki kriteria guna mengetahui ketercapaiannya sampai batas yang ditentukan atau tidak dan dari kegiatan tersebut diperlukan adanya informasi dan data-data yang diperlukan dari obyek yang akan dievaluasi guna kelancaran proses evaluasi.

### **3.5 Prosedur pengembangan**

#### **1. Tahap Analisis**

Tahap analisis ini dilaksanakan pada tahap awal pengembangan program. Tahap ini ditujukan untuk mencari dasar-dasar yang kuat atas perlunya program ini dikembangkan. Dasar-dasar tersebut dibangun dengan memperhatikan segi pembelajaran, teknis dan ekonomis.

Berdasarkan segi pembelajaran, dilakukan analisis kurikulum yang di bantu oleh ahli materi dosen Pengolahan Masakan Oriental, jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta.

Pada tahap ini penulis melakukan tahap pertama yaitu pengamatan dimana peserta didik mengeluh karena kurang memahami banyak istilah yang digunakan dalam bumbu-bumbu oriental masakan Asia.

Peserta didik diwajibkan untuk mempelajari istilah-istilah tersebut dari buku panduan satu ke yang lainnya yang keseluruhannya dicetak menggunakan bahasa inggris, sehingga mereka pun mengalami kesulitan juga pada akhirnya untuk mengartikan dan mempelajarinya. Penerjemahan yang salah akan

mengakibatkan pengertian yang berbeda pula. Seperti *Bird's Eye Chilli*, *Five Spice Powder*, dll.

Hal tersebut akhirnya berdampak pada motivasi belajar peserta didik dimana terdapat penurunan. Oleh karena itu penulis pada tahap ini melihat kekurangan yang ada dan berusaha untuk merubahnya menjadi suatu alternatif yang baik. Penulis berusaha untuk membuat media yang dapat menunjang pembelajaran pengolahan makanan Asia khususnya pengetahuan bumbu-bumbu oriental.

## 2. Desain

Pada tahap ini penulis mulai merancang kekurangan yang terdapat dalam tahap analisis. Selama ini peserta didik harus mencari ke berbagai buku untuk mengetahui istilah bumbu tersebut dikarenakan penjelasan yang tersedia kurang lengkap ataupun terpisah. Penulis mulai mengumpulkan data-data istilah bumbu oriental dari buku-buku yang ada di perpustakaan jurusan, serta dari tempat lainnya agar menjadi satu kesatuan sehingga nanti dapat digunakan secara mudah.

Setelah istilah-istilah bumbu oriental terkumpul penulis berusaha memilih metode untuk mengembangkan kekurangan yang telah ditemukan menjadi lebih baik dan lebih efisien. Penulis berencana untuk membuat kamus bumbu oriental berdasarkan istilah-istilah yang telah ditemukan.

Penulis akhirnya mengembangkan media pembelajaran kamus bumbu oriental berbasis program C#. Pembuatan kamus dalam bentuk program ini bertujuan agar peserta didik lebih cepat dalam mencari istilah-istilah yang dibutuhkan dibandingkan apabila istilah-istilah tersebut dibuat buku.

Pengembangan media ini juga lebih mudah dan murah dibandingkan dengan menyusun dan mencetak sebuah buku. Melalui program ini kita dapat menambahkan bumbu-bumbu baru yang kita jumpai (*update*), sementara untuk buku kita harus mencetak ulang yang lebih memakan lebih banyak waktu dan biaya.

Setelah memastikan bentuk media pembelajaran kamus bumbu oriental berbasis program C#, selanjutnya penulis merancang bentuk program dan tampilannya berdasarkan kebutuhan-kebutuhan seperti dilengkapi dengan gambar, mode pencarian otomatis, dan kuis.

### 3. Pengembangan

Pada tahap pengembangan program kamus bumbu oriental ini, secara umum dapat dibagi menjadi 3 bagian yaitu: pra produksi, produksi, dan pasca produksi. Tahap pra produksi dilakukan perancangan teknis kerja program dengan bahasa komputer menggunakan aplikasi Microsoft Visual Studio 2010. Tahapan ini membangun sistem program secara kokoh agar terhindar dari kesalahan dan kegagalan (*error and failed*).

Tahap produksi dilakukan setelah program tercipta maka dilakukan input materi ke dalam program yang telah dibangun secara keseluruhan. Tahap ini juga memaksimalkan fitur-fitur lain yang ingin ditampilkan.

Tahap pasca produksi dilakukan pada tahap akhir setelah input selesai dimasukkan, tahapan ini memastikan semua input yang dimasukkan terbaca untuk menghindari kesalahan dan kegagalan sebelum diluncurkan ke luar atau publik.



#### 4. Implementasi

Kegiatan implementasi disini merupakan pelaksanaan atau penerapan program kamus bumbu oriental yang telah dibuat. Program didistribusikan dan diinstalasikan di laboratorium komputer untuk melewati tahap uji coba ahli materi, uji coba ahli media, dan uji coba pengguna dimana tahapan ini biasanya berkaitan langsung dengan tahap evaluasi untuk memperbaiki kekurangan-kekurangan berdasarkan instrumen.

Uji coba pada tahap ini diberikan pengarahan dan petunjuk penggunaan untuk memudahkan pengguna dalam mengoperasikan media pembelajaran kamus bumbu oriental ini yang dapat dilihat pada bagian **lampiran 2**.

Uji coba ahli materi melibatkan dosen pengolahan makanan oriental Program Studi Tata Boga, Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta. Uji coba ahli media melibatkan seorang praktisi multimedia dari Jurusan IT, Fakultas Teknik, Universitas Bina Nusantara (BINUS). Setelah uji coba ahli materi dan ahli media dinyatakan valid, maka penulis baru dapat melakukan uji pengguna terhadap mahasiswa yang sedang mengambil mata kuliah pengolahan makanan Asia.

Uji coba pertama, *one to one* melibatkan 2 orang Mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga, Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas teknik, Universitas Negeri Jakarta. Kegiatan uji coba ini dilakukan untuk mendapatkan masukan-masukan dari para pengguna guna mengidentifikasi kekurangan yang terdapat dalam program dari sudut pandang pengguna secara nyata. Kemudian mereka diminta mengisi instrumen daftar cek yang diberikan.

Uji Coba Kedua, *small group* seperti uji *one to one* dimana melibatkan 5 orang. Kegiatan uji coba *small group* ini memiliki tujuan untuk memastikan kekurangan-kekurangan yang telah teridentifikasi saat uji coba *one-to-one* sudah berhasil diperbaiki dan sesuai dengan kebutuhan pengguna.

Uji Coba Ketiga, *field test* seperti uji *small group* dimana melibatkan 20 orang. Kegiatan uji coba *field test* ini untuk memastikan kekurangan yang ada telah diminimalisir serta sebagai kegiatan akhir implementasi.

## 5. Evaluasi

Tahapan ini merupakan tahapan terakhir dimana pada umumnya berjalan seiring tahapan implementasi. Kegiatan evaluasi dilakukan berdasarkan informasi pada lembar instrumen dari hasil uji coba ahli materi, uji coba ahli media, sampai uji coba pengguna.

Setiap masukan dan kekurangan merupakan hal yang sangat dibutuhkan pada tahap ini agar mendapatkan hasil akhir yang terbaik dalam melakukan perbaikan program ini. Hasil masukan maupun komentar yang didapat dikoreksi untuk dipertimbangkan dalam proses revisi program untuk menghasilkan produk jadi yang lebih sempurna dan dapat diterima pada pemakaian yang sebenarnya.

Berdasarkan manfaatnya penulis yakin bahwa aplikasi ini akan menjadi gaya dan cara belajar yang banyak digunakan nantinya. Melalui proses ini dapat diketahui reaksi peserta didik, pencapaian tujuan pembelajaran, transfer pekerjaan yang berhubungan dengan pengetahuan dan keterampilan, dan dampak dari aplikasi program kamus bumbu oriental.

### 3.6 Instrumen

Instrumen merupakan alat bantu dalam penelitian yang bertujuan untuk mengumpulkan data secara sistematis. Instrumen uji coba media kamus bumbu oriental menggunakan format evaluasi yang mengacu pada evaluasi media visual yang dikeluarkan oleh Lembaga Pusat Teknologi dan Komunikasi (PUSTEKOM), Ciputat, Tangerang dan Fakultas Ilmu Pendidikan, Universitas Negeri Jakarta (UNJ) yang sudah biasa digunakan dalam pengembangan produk pembelajaran.

**Tabel 3.1 Instrumen Uji Coba Ahli Materi**

Aspek yang dinilai		Tingkat Penilaian				
		1	2	3	4	5
1	Tujuan Instruksional (TIK) Kejelasan tujuan Instruksional sesuai dengan kurikulum					
2	Petunjuk Belajar Sajian Petunjuk Belajar					
3	Urutan Materi Pemberian Urutan Materi					
4	Kesesuaian dengan TIK Kesesuaian materi sesuai TIK					
5	Penjelasan / uraian materi Penjelasan Materi					
6	Pemberian Latihan Pemberian Latihan Sesuai					
7	Umpan Balik Umpan Balik terhadap siswa					
8	Penjelasan Istilah Penjelasan Istilah terhadap siswa					
10	Penggunaan Bahasa Penggunaan bahasa dari susunan kalimat, pemilihan kata, dan cara penulisan					

**Tabel 3.2 Instrumen Uji Coba Ahli Media****A. View**

Aspek yang dinilai		Tingkat penilaian				
		1	2	3	4	5
1	Pemilihan font dan ukuran font					
2	Pemilihan dan komposisi warna					
3	Sajian gambar					
4	Pemanfaatan layar					
5	Pemilihan kata					
6	Penggunaan kalimat					

**B. Program**

Aspek yang dinilai		Tingkat penilaian				
		1	2	3	4	5
1	Pemilihan storyboard					
2	Konsistensi sajian dengan storyboard					
3	Kejelasan petunjuk penggunaan					
4	Kemudahan penggunaan					
5	Effisiensi program					
6	Keamanan program					
7	Kejelasan prosedur					
8	Kecepatan					

**C. Instuctional**

Aspek yang dinilai		Tingkat penilaian				
		1	2	3	4	5
1	Ketepatan pemilihan topik untuk multimedia					
2	Kejelasan rumusan tujuan instruksional					
3	Kejelasan sasaran					
4	Konsistensi isi dengan TIK					
5	Kejelasan uraian/penjelasan materi					
6	Kejelasan contoh yang diberikan					
7	Pemberian umpan balik					
8	Penggunaan logika					
9	Kualitas interaksi pembelajaran					
10	Personalisasi dan individualisasi					
11	Pembabakan/sekuensial					
12	Pemberian motivasi					

**Tabel 3.3 Instrumen Uji Coba Pengguna**

Aspek Instruksional		Tingkat Penilaian				
		1	2	3	4	5
1	Kejelasan isi materi					
2	Motivasi Belajar					
3	Penguasaan Materi					
4	Penugasan					
5	Daya Tarik					
6	Sistem Program					
7	Keterbacaan <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ukuran Tulisan</li> <li>• Warna Tautan</li> </ul>					
8	Visualisasi					

**Tabel 3.4 Skala Penilaian Media Pembelajaran**

Nilai	Keterangan
5	Sangat Jelas
4	Jelas
3	Cukup Jelas
2	Kurang Jelas
1	Tidak Jelas

### 3.7 Teknik Analisa Data

Seluruh data yang dikumpulkan dianalisis untuk diketahui bagaimana penilaian responden terhadap program yang baru saja diuji coba. Tiap aspek yang dinilai minimal harus memperoleh skor 3 (cukup), apabila kurang dari cukup maka pada aspek tersebut harus diperbaiki.

Penilaian dalam uji coba kamus bumbu oriental digunakan instrument berupa kuesioner/instrumen dengan skala penilaian 1 sampai 5. Tujuan menggunakan skala penilaian tersebut untuk mengetahui kualitas dan kelengkapan produk yang telah dikembangkan serta sebagai bahan pertimbangan untuk melakukan revisi terhadap komponen-komponen dalam media kamus bumbu oriental. Seluruh saran-saran perbaikan dianalisis secara deskriptif untuk bahan

masuk atau perbaikan pengembangan produk. Dari hasil penilaian terhadap aspek-aspek media ini dijumlahkan dan diambil rata-rata atau skor dari kuesioner yang diberikan kepada responden. Skor tersebut kemudian menjadi dasar dalam menilai kualitas media tersebut. Hasil uji coba yang telah dilakukan kemudian akan diolah secara deskriptif yaitu dengan kriteria sebagai berikut:

**Tabel 3.5 Kriteria Media Pembelajaran**

<b>Nilai</b>	<b>Keterangan</b>
4 - 5	Sangat Jelas
3 – 3,9	Jelas
2 – 2,9	Cukup Jelas
1 – 1,9	Kurang Jelas
0 – 0,9	Tidak Jelas

## BAB IV

### HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

#### 4.1 Hasil Penelitian

Berdasarkan hasil penelitian pengembangan media pembelajaran ini terbagi menjadi 5 yaitu hasil uji coba ahli media, uji coba ahli materi, uji coba perorangan, uji coba terbatas, dan uji coba lapang. Untuk lebih jelasnya dapat dilihat dalam penjelasan di bawah ini.

##### 4.1.1 Hasil Uji Coba Ahli Media

Pada tahap uji coba ahli media, produk pengembangan media pembelajaran kamus bumbu oriental ini diuji cobakan kepada seorang ahli pengembang media pembelajaran multimedia. Jumlah soal yang diajukan kepada ahli media sebanyak 32 pertanyaan tertutup dan komentar. Hasil uji coba media pembelajaran oleh ahli media, diperoleh data sebagai berikut:

**Tabel 4.1 Hasil Penilaian Uji Coba Ahli Media**

<b>Aspek</b>	<b>Kategori Aspek</b>	<b>Nilai</b>
<i>View</i>	Pemilihan font dan ukuran font	5
	Pemilihan dan komposisi warna	5
	Sajian gambar	4
	Sajian narasi	5
	Pemanfaatan layar	5
	Pemilihan kata	4
	Penggunaan kalimat	4
<i>Program</i>	Pemilihan Flowchart	4
	Konsistensi sajian dengan flowchart	4
	Kejelasan petunjuk penggunaan	5
	Kemudahan Penggunaan	5
	Efisiensi Program	5
	Keamanan program	4
	Antisipasi Kemungkinan Respon Siswa	4

	Respon terhadap respon siswa	5
	Kejelasan prosedur	5
	Kecepatan	5
<i>Instructional</i>	Ketepatan pemilihan topik untuk multimedia	5
	Kejelasan rumusan tujuan instruksional	4
	Kejelasan sasaran	5
	Konsistensi isi dengan TIK	5
	Kejelasan uraian / penjelasan materi	5
	Kejelasan contoh yang diberikan	4
	Pemberian Latihan	4
	Pemberian umpan balik	4
	Penggunaan logika	4
	Kualitas interaksi pembelajaran	5
	Personalisasi dan individualisasi	4
	Pembabakan / Sekuensal	4
	Konsistensi Test dengan TIK	5
	Umpan balik terhadap hasil tes siswa	5
	Pemberian motivasi	4
<b>Nilai keseluruhan kualitas media</b>		<b>145</b>
<b>Nilai rata-rata kualitas media</b>		<b>4,53</b>

<b>Kriteria Hasil</b>	4,5 - 5	= Sangat Jelas
	3,5 - 4,4	= Jelas
	2,5 - 3,4	= Cukup Jelas
	1,5 - 2,4	= Kurang Jelas
	< 1,5	= Tidak Jelas

Berdasarkan hasil perhitungan di atas, nilai rata-rata keseluruhan yang di dapat yaitu **4,53** berada pada kriteria sangat jelas. Hal ini menunjukkan bahwa media pembelajaran kamus bumbu oriental berbasis program memiliki kualitas yang dikatakan baik dilihat dari aspek *view*, *program* dan *instructional*. Komentar yang diajukan dari ahli media didapatkan hasil sebagai berikut:

#### Komentar

- Pada aspek *view* sudah cukup baik, namun pada bagian definisi teks mempengaruhi tampilan grafis.
- Aspek *program* dan *instructional* dinilai sudah sangat baik, dilanjutkan dengan tahap finishing.



#### 4.1.2 Hasil Uji Coba Ahli Materi

Pada tahap uji coba ahli materi, produk pengembangan media pembelajaran kamus bumbu oriental ini diuji cobakan kepada seorang ahli materi dosen pendidikan tata boga yang mengajar Pengolahan Makanan Asia. Jumlah soal yang diajukan kepada ahli materi sebanyak 10 pertanyaan tertutup dan komentar. Hasil uji coba media pembelajaran oleh ahli materi, diperoleh data sebagai berikut:

**Tabel 4.2 Hasil Uji Coba Ahli Materi**

<b>Aspek</b>	<b>Kategori Aspek</b>	<b>Nilai</b>
Instruksional	Kejelasan tujuan instruksional	5
	Sajian petunjuk belajar	4
	Pemberian urutan materi	5
	Kesesuaian materi sesuai dengan TIK	5
	Penjelasan materi	4
	Pemberian latihan sesuai	3
	Umpan balik terhadap siswa	3
	Soal-soal tes sesuai tujuan pembelajaran	3
	Penjelasan istilah terhadap siswa	5
	Penggunaan bahasa	5
<b>Nilai keseluruhan</b>		<b>42</b>
<b>Nilai rata-rata</b>		<b>4,2</b>

<b>Kriteria Hasil</b>	4,5 - 5	= Sangat Jelas
	3,5 - 4,4	= Jelas
	2,5 - 3,4	= Cukup Jelas
	1,5 - 2,4	= Kurang Jelas
	< 1,5	= Tidak Jelas

Berdasarkan hasil perhitungan di atas, dimana nilai rata-rata keseluruhan yang di dapat yaitu **4,2** berada pada kriteria jelas. Hal ini menunjukkan bahwa media pembelajaran ini memiliki kualitas yang dapat dikatakan cukup baik dilihat dari aspek *instructional*. Komentar yang diajukan dari ahli materi didapatkan hasil sebagai berikut:

### Komentar

- a. Pemilihan gambar yang lebih jelas kualitasnya dan lebih segar.
- b. Dibedakan jenis-jenis bumbu yang digunakan.

#### **4.1.3 Hasil Uji Coba Perorangan**

Pada tahap uji coba perorangan, produk pengembangan media pembelajaran kamus bumbu oriental ini diuji cobakan kepada 2 orang mahasiswa yang sedang mengikuti Pengolahan Makanan Asia. Jumlah soal yang diajukan sebanyak 9 pertanyaan tertutup dan komentar. Hasil uji coba media pembelajaran ini diperoleh data sebagai berikut:

**Tabel 4.3 Hasil Uji Coba Perorangan**

<b>Aspek</b>	<b>Kategori Aspek</b>	<b>Nilai Rata-rata</b>
Instruksional	Kejelasan isi Materi	4
	Motivasi Belajar	3,5
	Penguasaan Isi Materi	3,5
	Penugasan	4,5
	Daya Tarik	4
	Sistem Program	4,5
	Ukuran Tulisan	4
	Warna Tautan	3,5
	Visualisasi	4
<b>Nilai keseluruhan</b>		<b>35,5</b>
<b>Nilai rata-rata</b>		<b>3,94</b>

<b>Kriteria Hasil</b>	4,5 - 5	= Sangat Jelas
	3,5 - 4,4	= Jelas
	2,5 - 3,4	= Cukup Jelas
	1,5 - 2,4	= Kurang Jelas
	< 1,5	= Tidak Jelas

Berdasarkan hasil perhitungan di atas, dimana nilai rata-rata keseluruhan yang di dapat yaitu **3,94** berada pada kriteria jelas. Hal ini menunjukan bahwa

media pembelajaran ini memiliki kualitas yang dapat dikatakan cukup bagus.

Komentar yang didapatkan dari uji pengguna perorangan yaitu sebagai berikut:

#### Komentar

- a. Apabila ditambahkan *audio* akan sangat bagus.
- b. Program ini sudah sangat membantu, lebih dikembangkan media-media seperti ini.

Berdasarkan komentar dari uji coba perorangan ini, penulis mendapatkan masukan untuk dilakukan penambahan *audio* atau suara untuk pengucapan istilah-istilah bumbu dari negara asal namun karena penelitian ini dibatasi sampai kepada media *visual* maka revisi untuk penambahan suara tidak dilakukan.

#### **4.1.4 Hasil Uji Coba Terbatas**

Pada tahap uji coba terbatas, produk pengembangan media pembelajaran kamus bumbu oriental ini diuji cobakan kepada 5 orang mahasiswa yang sedang mengikuti Pengolahan Makanan Asia. Jumlah soal yang diajukan sebanyak 9 pertanyaan tertutup dan komentar. Hasil uji coba media pembelajaran ini diperoleh data sebagai berikut:

**Tabel 4.4 Hasil Uji Coba Terbatas**

<b>Aspek</b>	<b>Kategori Aspek</b>	<b>Nilai Rata-rata</b>
Instruksional	Kejelasan isi Materi	4
	Motivasi Belajar	4,6
	Penguasaan Isi Materi	3,8
	Penugasan	3,6
	Daya Tarik	4,2
	Sistem Program	3,8
	Ukuran Tulisan	4
	Warna Tautan	4,4
	Visualisasi	4
<b>Nilai keseluruhan</b>		<b>36,4</b>
<b>Nilai rata-rata</b>		<b>4,04</b>

<b>Kriteria Hasil</b>	4,5 - 5	= Sangat Jelas
	3,5 - 4,4	= Jelas
	2,5 - 3,4	= Cukup Jelas
	1,5 - 2,4	= Kurang Jelas
	< 1,5	= Tidak Jelas

Berdasarkan hasil perhitungan di atas, dimana nilai rata-rata keseluruhan yang di dapat yaitu **4,04** berada pada kriteria jelas. Hal ini menunjukkan bahwa media ini memiliki kualitas yang dapat dikatakan cukup bagus. Komentar uji coba terbatas atau *small group* ini didapatkan hasil sebagai berikut:

#### Komentar

- a. *Backgroundnya* jika bisa jangan berwarna hitam gelap.
- b. Gambarnya cukup bagus.
- c. Aplikasi dapat digunakan kapan saja tanpa internet.
- d. Program sudah sangat bagus.

Berdasarkan komentar dari uji coba terbatas ini, penulis melakukan sedikit revisi untuk tampilan sesuai komentar. Tampilan *background* di dalam program dibuat sedikit lebih terang sehingga tidak seperti awal warna hitam gelap. Komentar selebihnya mendapatkan respon positif dari uji pengguna terbatas ini.

#### **4.1.5 Hasil Uji Coba Lapang**

Pada tahap uji coba lapang, produk pengembangan media pembelajaran kamus bumbu oriental ini diuji cobakan kepada 5 orang mahasiswa yang sedang mengikuti Pengolahan Makanan Asia. Jumlah soal yang diajukan sebanyak 9 pertanyaan tertutup dan komentar. Hasil uji coba media pembelajaran ini diperoleh data sebagai berikut:

**Tabel 4.5 Hasil Uji Coba Lapang**

<b>Aspek</b>	<b>Kategori Aspek</b>	<b>Nilai Rata-rata</b>
Instruksional	Kejelasan isi Materi	<b>4,5</b>
	Motivasi Belajar	<b>4,65</b>
	Penguasaan Isi Materi	<b>4,4</b>
	Penugasan	<b>4,5</b>
	Daya Tarik	<b>4,85</b>
	Sistem Program	<b>4,55</b>
	Ukuran Tulisan	<b>4,35</b>
	Warna Tautan	<b>4,5</b>
	Visualisasi	<b>4,55</b>
<b>Nilai keseluruhan</b>		<b>40,85</b>
<b>Nilai rata-rata</b>		<b>4,54</b>

<b>Kriteria Hasil</b>	4,5 - 5	= Sangat Jelas
	3,5 - 4,4	= Jelas
	2,5 - 3,4	= Cukup Jelas
	1,5 - 2,4	= Kurang Jelas
	< 1,5	= Tidak Jelas

Berdasarkan hasil perhitungan di atas, dimana nilai rata-rata keseluruhan yang di dapat yaitu **4,54** berada pada kriteria sangat jelas. Uji coba akhir ini menunjukkan bahwa media ini memiliki kualitas yang dapat dikatakan bagus adapun komentar uji coba lapang didapatkan hasil sebagai berikut:

**Komentar**

- Sudah sangat jelas dan baik, bagus untuk menunjang motivasi belajar.
- Lebih mengetahui ragam bumbu dan rempah oriental.
- Sangat baik dan menarik perhatian, memudahkan pencarian.
- Ditambahkan negara-negara lainnya.
- Kolomnya pencarian diperluas.

Berdasarkan komentar dari uji coba lapang, penulis mendapatkan komentar yang sangat positif sehingga tidak ada penambahan yang berarti pada

program kamus bumbu oriental ini sehingga secara keseluruhan media sudah dapat dikatakan diterima oleh pengguna.

## **4.2 Pembahasan**

### **Hasil Pengembangan**

#### **4.2.1 Nama Produk**

Penelitian ini menghasilkan sebuah produk kamus bumbu oriental berbasis program C#. Produk ini dapat diakses secara *offline* maupun *online*, pengembangan media pembelajaran ini berisi istilah-istilah bumbu masakan oriental dari masing-masing negara asal, istilah inggris, istilah indonesia, disertai dengan definisi, gambar, serta soal (*quis*).

#### **4.2.2 Karakteristik Produk**

Untuk mengoprasikan media pembelajaran kamus bumbu oriental berbasis program C# ini umumnya bersifat universal (dapat berjalan dimanapun komputer berada), namun alangkah baiknya apabila dapat memenuhi kebutuhan sistem komputer. Program ini dapat digunakan dan berjalan sangat baik pada perangkat komputer yang memiliki spesifikasi sistem yang sebagai berikut :

- a. *System operasi minimal windows 2000 (dianjurkan windows XP SP1 atau XP SP2)*
- b. *Prosesor intel Pentium III keatas atau sejenis (dianjurkan intel Pentium IV)*
- c. *Memori/ RAM minimal 128 MB (dianjurkan 256 MB keatas)*
- d. *Layar monitor SVGA resolusi 1024 x 768 pixel ukuran 14 inch.*
- e. *Perangkat keras lain yang dibutuhkan seperti mouse, dan keyboard.*

#### 4.2.3 Kelebihan Program

Berdasarkan hasil uji coba, kelebihan pengembangan media pembelajaran kamus bumbu oriental berbasis program C# ini antara lain sebagai berikut:

- a. Media pembelajaran ini adalah materi tentang istilah-istilah bumbu yang digunakan dalam masakan oriental yang berasal dari negara masing-masing disertai dengan penjelasan, cara penggunaan, ataupun cara menyimpan.
- b. Media pembelajaran ini didukung oleh gambar yang membantu pengguna untuk memahami materi sehingga materi mudah dipahami dan disampaikan kepada peserta didik.
- c. Media pembelajaran ini dibuat untuk memberikan pengetahuan namun dengan mengeluarkan biaya yang sangat minim untuk siapa saja dibandingkan dengan melakukan pencetakan dalam bentuk buku secara konvensional.
- d. Media pembelajaran ini telah diuji dan mendapatkan masukan baik dari ahli materi, ahli media, maupun dari para pengguna.
- e. Media pembelajaran ini diprogram secara sederhana sehingga pengguna memiliki kemudahan dalam menjalankan maupun memperbanyak program.
- f. Media pembelajaran ini mempermudah pencarian bumbu-bumbu dibandingkan dengan melakukan pencarian dari suatu buku ke buku-buku lainnya.
- g. Media pembelajaran ini dapat diakses oleh siapapun, dimanapun, dan kapanpun. Pengguna tidak perlu ke pusat pustaka (perpustakaan), namun dapat mencarinya di PC (*Personal Computer*) maupun laptop pribadi.
- h. Media pembelajaran ini dibuat dimaksudkan agar peserta didik dapat lebih menguasai perkembangan teknologi dalam memanfaatkan dan menggunakan komputer.

#### **4.2.4 Kekurangan Program**

Berdasarkan hasil uji coba, terdapat beberapa kekurangan pengembangan media pembelajaran kamus bumbu oriental berbasis program C# ini antara lain sebagai berikut:

- a. Media pembelajaran secara umum sudah cukup baik namun masih belum dilengkapi dengan suara dan animasi, hasil uji coba pengguna menunjukkan bahwa suara dan animasi dapat meningkatkan kualitas yang sangat baik untuk program ini.
- b. Media pembelajaran ini umumnya mendapatkan masukan dari pengguna perempuan dimana pengguna lebih menyukai warna yang lebih cerah dibandingkan dengan warna hitam.
- c. Media pembelajaran ini masih menggunakan sumber gambar yang di unduh dari halaman website dikarenakan mengalami kesulitan dalam pengambilan gambar dan ukuran yang terlalu besar apabila dilakukan pengambilan gambar pribadi.



## **BAB V**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **5.1 Kesimpulan**

Produk ini diujicobakan kepada 1 ahli media, 1 ahli materi, 2 orang dalam uji perorangan (*one to one*), 5 orang dalam uji terbatas (*small group*), dan 20 orang dalam uji lapang (*field test*). Berdasarkan hasil uji coba diperoleh data dan rata-rata keseluruhan penilaian ahli media dengan nilai 4,53 dan ahli materi dengan nilai 4,2 dikategorikan jelas. Sedangkan untuk uji coba perorangan, uji coba terbatas, dan uji coba lapang masing-masing bernilai: 3,94 ; 4,04 ; 4,54 secara keseluruhan masuk dalam kategori jelas.

Berdasarkan hasilnya dapat disimpulkan bahwa penelitian pengembangan yang telah dilakukan berfokus pada pengembangan media pembelajaran kamus bumbu oriental yang dilakukan secara sistematis dan menyeluruh dari awal proses hingga selesai tahap uji coba telah memenuhi persyaratan media yang baik.

#### **5.2 Saran**

Berdasarkan hasil kesimpulan dan implikasi di atas, maka dapat disarankan beberapa hal sebagai berikut:

1. Dalam pemanfaatannya pengembangan media pembelajaran kamus bumbu oriental berbasis program perlu adanya penelitian lanjutan dengan melihat pengaruh terhadap pengetahuan peserta didik.
2. Bagi Mahasiswa Tata Boga UNJ : Diharapkan dapat mengembangkan produk media pembelajaran yang lebih menarik dan inovatif untuk membantu memecahkan masalah keterbatasan dalam bidang pendidikan.

## DAFTAR PUSTAKA

- Andrea Nguyen. 2006. *Into the Vietnamese Kitchen*. China: Ten Speed Press.
- Atat Siti. 2010. *Bumbu*. Bandung: UPI PRESS.
- Dan Clark. 2010. *Beginning C# Object-Oriented Programming*. New York: Apress.
- Dewi Salma. 2007. *Prinsip Desain Pembelajaran*. Jakarta: Kencana.
- Dimiyati dan Mudjiono. 2009. *Belajar dan Pembelajaran*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Eric Oey. 1999. *The Food of Myanmar*. Singapore : Periplus Edition Ltd.
- Eric Oey. 1999. *The Food of Philippines*. Singapore : Priplus Edition Ltd.
- Eric Oey. 1997. *The Food of Vietnam*. Singapore : Periplus Edition Ltd.
- Eric Oey. 1994. *The Food Of Thailand*. Singapore : Periplus Edition Ltd.
- Konemann, 2011. *Ingredients*. Australia: JB Fairfax Press Pty Limited.
- Meiyetti, Nur Riska, dan Sachriani. 2011. *RPKS Pengolahan Makanan Oriental*. Jakarta: Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta.
- Musfiquon. 2012. *Pengembangan Media dan Sumber Pembelajaran*. Jakarta: PT Prestasi Pustakaraya
- Richard Olney. 1997. *The Good Cook's Encyclopedia*. Germany: Quadrille Publishing Ltd
- Sisamon Kongpan. 1987. *The Best of Thai Cuisine*. Thailand: Sangdad Publications
- Sukirman, Dadang dan Jumhana, Nana. 2006. *Perencanaan Pembelajaran*. Bandung: UPI PRESS.
- Suparman. 2010. *Desain Instruksional*. Jakarta: Universitas Terbuka.
- Sylvia Windle. 1965. *Spices, Seasoning, and Herbs*. USA: The Macmillan Company.
- Trianto. 2010. *Mendesain Model Pembelajaran Inovatif-progresif*. Jakarta: Kencana Prenada Media Grup.

# LAMPIRAN

## Lampiran 1 Tampilan Kamus Bumbu Oriental

### Tampilan Halaman Beranda / Awal



### Tampilan Halaman Negara Filipina



### Tampilan Halaman Negara Myanmar



### Tampilan Halaman Negara Thailand

**Kamus Bumbu & Rempah Oriental**

Kata	Definisi	Negara	Gambar
Krachai	Teras Kunci, sejenis rempah-rempah yang rimpangya dipakai sebagai bumbu	Thailand	18 Krachai.jpg
Krathiam	Bawang Putih	Thailand	19 Krathiam.jpg
Phak chi	Danu Ketumbar, dan ini sering dilihat sebagai hiasan dengan banyak masakan Thai. Phak Chi...	Thailand	20 Phak chi.jpg
Phak chi farang	Seperti jenis Ketumbar Eropa digunakan dalam sup pedas dan kari di Thailand Utara.	Thailand	21 Phak chi farang.jpg
Phak chi Lao	Dit. digunakan dalam sup tertentu dan dalam kari dari utara-tengah Thailand yang tidak mengun...	Thailand	22 Phak chi Lao.jpg
Phak chi	Ketumbar Vietnam, cukup sedikit saja ditumbuk-sajikan pada hidangan Thailand	Thailand	23 Phak chi.jpg

BERANDA X

### Tampilan Halaman Negara Vietnam

**Kamus Bumbu & Rempah Oriental**

Kata	Definisi	Negara	Gambar
Hung Lui	Danu Spearmint	Vietnam	16 Hung Lui.jpg
Kinh Gioi	Danu Kesom	Vietnam	17 Kinh Gioi.jpg
Rau Ram	Ketumbar Vietnam	Vietnam	18 Rau Ram.jpg
Rau Cang Cua	Tumpukan Air	Vietnam	19 Rau Cang Cua.jpg
Tia To	Danu Perilla	Vietnam	20 Tia To.jpg
Xa Lach Son	Schada da	Vietnam	21 Xa Lach Son.jpg

BERANDA X

## Lampiran 2 Petunjuk Penggunaan Program Kamus Bumbu Oriental



**PETUNJUK UJI PENGGUNA**  
**PENGEMBANGAN MEDIA PEMBELAJARAN**  
**KAMUS BUMBU ORIENTAL**  
**(FILIPINA, MYANMAR, THAILAND, DAN VIETNAM)**  
**BERBASIS PROGRAM C#**



### A. Membuka Program Kamus Bumbu Oriental (KBO)

1. Buka **Jendela Windows**, masuk ke bagian **search programs and files**, lalu ketik **KBO.exe**



2. Klik icon pencarian yang tepat memunculkan kamus **KBO.exe** yang muncul.

### B. Mengoperasikan Program Kamus Bumbu Oriental (KBO)

1. Untuk melihat daftar bumbu Oriental tiap negara klik icon bendera negara.



2. Untuk kembali ke halaman awal klik icon **BERANDA** disebelah kanan bagian bawah.
3. Untuk mencari bumbu yang diinginkan, masukkan kata atau keyword pada kolom disebelah bawah bagian kiri.
4. Untuk mengikuti kuis, klik icon **KUIS** disebelah kanan bagian bawah. Kemudian masukkan nama anda dan pilih **OK**. (Peringatan !!! Kuis hanya dapat diikuti sekali dan selama kuis anda tidak dapat kembali ke halaman pencarian atau beranda).
5. Untuk mengakhiri program klik icon **X** disebelah kanan bagian bawah.
6. Untuk melihat sumber gambar klik icon **SUMBER GAMBAR** di tengah bawah.

### Lampiran 3 Instrumen Penilaian Ahli Media

#### INSTRUMEN PREVIEW MEDIA PEMBELAJARAN BERBASIS PROGRAM

(Untuk Ahli Media)

Nama : .....

Profesi : .....

Lembaga : .....

Tanggal : .....

#### Pengantar :

- Lembar evaluasi ini untuk diisi oleh Ahli Media
- Evaluasi terdiri dari aspek
  - *View*
  - *Program*
  - *Instructional*
- Penilaian diberikan dengan rentangan mulai dari tidak jelas sampai dengan sangat jelas, dengan angka sebagai berikut :

Nilai	Keterangan
1	Tidak jelas
2	Kurang jelas
3	Cukup jelas
4	Jelas
5	Sangat jelas

- Mohon diberikan tanda cek (√) pada kolom 1,2,3,4,5 sesuai dengan pendapat penilai secara objektif
- Komentar ataupun saran mohon diberikan secara singkat dan jelas pada kolom yang disediakan. Apabila tempat tidak mencukupi, mohon ditulis dibalik halaman ini.

**A. View**

Aspek yang dinilai		Tingkat Penilaian				
		1	2	3	4	5
1	Pemilihan font dan ukuran font					
2	Pemilihan dan komposisi warna					
3	Sajian gambar.					
4	Pemanfaatan layar					
5	Pemilihan kata					
6	Penggunaan kalimat					

Komentar :

.....
.....
.....

**B. Program**

Aspek yang dinilai		Tingkat Penilaian				
		1	2	3	4	5
1	Konsistensi sajian dengan storyboard					
2	Kejelasan petunjuk penggunaan					
3	Kemudahan penggunaan					
4	Effisiensi program					
5	Keamanan program					
6	Kejelasan prosedur					
7	Kecepatan					

Komentar :

.....
.....
.....



### C. Instructional

Aspek yang dinilai		Tingkat Penilaian				
		1	2	3	4	5
1	Ketepatan pemilihan topik untuk multimedia					
2	Kejelasan rumusan tujuan instruksional					
3	Kejelasan sasaran					
4	Konsistensi isi dengan TIK					
5	Kejelasan uraian / penjelasan materi					
6	Kejelasan contoh yang diberikan					
7	Pemberian umpan balik					
8	Penggunaan logika					
9	Kualitas interaksi pembelajaran					
10	Personalisasi dan individualisasi					
11	Pembabakan / sekuensial					
12	Pemberian motivasi					

Komentar :

..... ..... ..... .....
----------------------------------

Kesimpulan :

Program ini dinyatakan :

- Layak untuk uji coba tanpa revisi
- Layak uji coba dengan revisi
- Tidak layak

Jakarta, .....

(.....)

## Lampiran 4 Instrumen Penilaian Ahli Materi

### INSTRUMEN PREVIEW MEDIA PEMBELAJARAN BERBASIS PROGRAM

(Untuk Ahli Materi)

Nama : .....

Profesi : .....

Lemabaga : .....

Tanggal : .....

#### PETUNJUK PENGISIAN

- Lembar evaluasi ini untuk diisi oleh Ahli Materi sesuai dengan program mata kuliah.
- Evaluasi terdiri dari aspek instruksional, kebenaran isi, komentar / saran umum, dan kesimpulan penilaian
- Penilaian diberikan dengan rentangan mulai dari tidak jelas sampai dengan sangat jelas, dengan angka sebagai berikut :

Nilai	Keterangan
1	Tidak jelas
2	Kurang jelas
3	Cukup jelas
4	Jelas
5	Sangat jelas

- Mohon diberilah tanda check list (✓) pada kolom 1,2,3,4,5 sesuai dengan pendapat penilai secara objektif
- Komentar ataupun saran mohon diberikan secara singkat dan jelas pada kolom yang disediakan. Apabila tempat tidak mencukupi, mohon ditulis dibalik halaman ini.

### A. Instruksional

Aspek yang dinilai		Tingkat Penilaian				
		1	2	3	4	5
1	Tujuan Instruksional (TIK) Kejelasan tujuan Instruksional sesuai dengan kurikulum					
2	Petunjuk Belajar Sajian Petunjuk Belajar					
3	Urutan Materi Pemberian Urutan Materi					
4	Kesesuaian dengan TIK Kesesuaian materi sesuai TIK					
5	Penjelasan / uraian materi Penjelasan Materi					
6	Pemberian Latihan Pemberian Latihan Sesuai					
7	Umpan Balik Umpan Balik terhadap siswa					
8	Penjelasan Istilah Penjelasan Istilah terhadap siswa					
10	Penggunaan Bahasa Penggunaan bahasa dari susunan kalimat, pemilihan kata, dan cara penulisan					

### B. Kebenaran Materi

- Apabila terdapat kesalahan materi mohon dituliskan pada kolom 2.
- Pada kolom 3 dituliskan jenis kesalahan, misalnya : kesalahan konsep, susunan kalimat, penggunaan kata, spelling, dll
- Saran untuk perbaikan mohon ditulis dengan singkat dan jelas pada kolom 4. Apabila kurang tempat dalam penulisan saran, mohon ditulis dibalik halaman ini.

1	2	3	4
No	Bagian yang salah / keliru	Jenis kesalahan	Saran perbaikan
1			
2			
3			
4			
5			

**C. Komentar / Saran Umum :**

.....
.....
.....
.....

**D. Kesimpulan :**

Program ini dinyatakan :

- d. Layak untuk uji coba tanpa revisi
- e. Layak uji coba dengan revisi
- f. Tidak layak

Jakarta, .....

(.....)

## Lampiran 5 Instrument Penilaian Pengguna

Uji Coba Perorangan, Uji Coba Terbatas, dan Uji Coba Lapang

### INSTRUMEN PREVIEW MEDIA PEMBELAJARAN BERBASIS PROGRAM

(Untuk Pengguna)

Nama : .....

No.Reg : .....

#### PETUNJUK PENGISIAN

- Lembar evaluasi ini untuk diisi oleh Pengguna
- Penilaian diberikan dengan rentangan mulai dari tidak jelas sampai dengan sangat jelas, dengan angka sebagai berikut :

Nilai	Keterangan
1	Tidak jelas
2	Kurang jelas
3	Cukup jelas
4	Jelas
5	Sangat jelas

- Berilah tanda check list (√) pada bagian yang sesuai dengan penilaian Anda terhadap pengembangan media pembelajaran kamus bumbu oriental (Filipina, Myanmar, Thailand, dan Vietnam) berbasis web.
- Komentar ataupun saran mohon diberikan secara singkat dan jelas pada kolom yang disediakan. Apabila tempat tidak mencukupi, mohon ditulis dibalik halaman ini.

Aspek Instruksional		Tingkat Penilaian				
		1	2	3	4	5
1	Kejelasan isi materi					
2	Motivasi Belajar					
3	Penguasaan Materi					
4	Penugasan					
5	Daya Tarik					
6	Sistem Program					
7	Keterbacaan <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ukuran Tulisan</li> <li>• Warna Tautan</li> </ul>					
8	Visualisasi					

Komentar :

.....
.....
.....
.....
.....

Jakarta, .....

(.....)

## Lampiran 6 Sumber Gambar

### SUMBER GAMBAR

<http://www.elitha-eri.net/download/2009/08/jintan-manis.jpg>

<http://en.wikipedia.org/wiki/Annatto>

<http://www.pioneerfoods.co.za/business-segments/our-brands/bokomos-foods-image-gallery/savouries/>

<http://www.bulacan.gov.ph/business/product.php?id=7>

<http://www.flickr.com/photos/dexfamily/5629627165/>

<http://shanty.staff.ub.ac.id/files/2012/01/kelapa-muda2.jpg>

<http://tqar.files.wordpress.com/2011/05/cengkeh.jpg>

<http://health.liputan6.com/read/492298/awali-pagi-hari-dengan-jeruk-nipis-hangat-ini-8-manfaatnya>

<http://rohmahsuci.blogspot.com/2012/04/khasiat-kunyit.html>

[http://en.wikipedia.org/wiki/File:Rosmarinus\\_officinalis133095382.jpg](http://en.wikipedia.org/wiki/File:Rosmarinus_officinalis133095382.jpg)

[http://en.wikipedia.org/wiki/File:Lesser\\_galangal\\_Kencur\\_Luc\\_Viatour.jpg](http://en.wikipedia.org/wiki/File:Lesser_galangal_Kencur_Luc_Viatour.jpg)

<http://www.seedguides.info/coconut-milk/coconut-milk.jpg>

<http://lifebehindthewall.files.wordpress.com/2013/05/dried-shrimp.jpg>

<http://bungaindonesiaonline.blogspot.com/2012/03/belimbing-buluh.html>

<http://www.npr.org/2010/12/07/131728204/saffron-you-can-have-too-much-of-a-good-thing>

<http://worcesterallotment.wordpress.com/2010/05/12/discover-chinese-celery/>

[http://lh4.ggpht.com/\\_C9zOzLEte2o/S4DU4ZoGSDI/AAAAAAAAAC\\_4/MLxsIN0yEIg/s1600/lambanog-label.jpg](http://lh4.ggpht.com/_C9zOzLEte2o/S4DU4ZoGSDI/AAAAAAAAAC_4/MLxsIN0yEIg/s1600/lambanog-label.jpg)

<http://saya-bisa.com/manfaat-jahe-untuk-kesehatan-tubuh-anda.html>

<http://redcook.net/2008/05/14/mustard-green/>

<http://chinesefood.about.com/library/blphotored-bean-curd.htm>

<http://dapurherbalku.files.wordpress.com/2012/06/kelapa.jpg>

<http://www.feminiya.com/crispy-okra-chaat/>

<http://chutneychicks.wordpress.com/2007/05/02/chutney-chicks-menu-2/>

[http://www.ptsavana.com/image/cache/data/ptsavana/product/commodity/23\\_lada\\_putih-500x500.jpg](http://www.ptsavana.com/image/cache/data/ptsavana/product/commodity/23_lada_putih-500x500.jpg)

[http://www.britstore.co.uk/p17706/Waitrose-Cooks-Ingredients-Nam-Pla-Fish-Sauce-150ml/product\\_info.html](http://www.britstore.co.uk/p17706/Waitrose-Cooks-Ingredients-Nam-Pla-Fish-Sauce-150ml/product_info.html)

<http://www.noormuslima.com/beberapa-manfaat-asam-jawa-bagi-kesehatan/>

<http://kumpulanfotogratis.com/gambar-tiga-lembar-daun-pandan.html>

<http://womens.linkedlocalnetwork.com/2013/06/06/onions-have-summer-a-peel/>

<http://makanansehat123.blogspot.com/2012/10/manfaat-daun-bawang-untuk-kesehatan.html>

<http://epetani.deptan.go.id/taxonomy/term/127>

<http://forum.philboxing.com/viewtopic.php?f=8&t=122117&start=795>

<http://luweehskitchencooking.blogspot.com/2013/10/dinuguan-style-na-squid-ink.html>

<http://loexie.wordpress.com/2012/04/24/cuka-bisa-apa-saja/>

<http://en.wikipedia.org/wiki/Garlic>

[http://www.carrefour.co.id/id/product/Saori\\_Saus\\_Tiram\\_Sachet\\_30\\_Gr\\_1\\_1016224/](http://www.carrefour.co.id/id/product/Saori_Saus_Tiram_Sachet_30_Gr_1_1016224/)

<http://bioteknologi-pangan.blogspot.com/2013/10/cara-membuat-kecap.html>

[http://www.ptsavana.com/index.php?route=product/product&product\\_id=56](http://www.ptsavana.com/index.php?route=product/product&product_id=56)

<http://cheflala.com.s13461.gridserver.com/lifestyle/wp-content/uploads/2009/04/cilantro2.jpg>

<http://thelittlebeauty.files.wordpress.com/2011/09/organic-brown-sugar.jpg>

<http://obatsakit2011.blogspot.com/2011/06/obat-anti-lupa.html>

<http://www.timeout.jp/en/travel/feature/464>



[http://www.allthingsburmese.com/Traditions\\_Food\\_Ingredients.htm](http://www.allthingsburmese.com/Traditions_Food_Ingredients.htm)

<http://blog.coles.com.au/2013/05/01/coles-chilli-guide/2-long-yellow/>

[http://www.bbc.co.uk/food/dried\\_chilli](http://www.bbc.co.uk/food/dried_chilli)

<http://www.gakbasi.com/6-manfaat-kapulaga-untuk-kesehatan.html>

<http://intisari-online.com/read/daun-mint-penyegar-mulut-alami>

<http://penyuluhan-bkp3.blogspot.com/2013/06/mengenal-tanaman-adas.html>

<http://cambreenotes.com/tag/pak-chi-farang/>

<http://kwank-acehloensayanke.blogspot.com/2013/01/kulit-jeruk-purut-kurangi-efek-kemo.html>

<http://www.satnam.eu/asafoetida-cosmoveda-100-g-p-2343.en.html>

<http://meghantelpner.com/blog/another-use-for-coconuts-sugar/>

<http://jamu-kharisma.blogspot.com/2013/01/manfaat-kayu-manis.html>

<http://www.foodsubs.com/HerbsAsian.html>

<http://makarioi-art.blogspot.com/2013/06/manfaat-seledri.html>

<http://chefkreasi.blogspot.com/2011/10/bumbu-masak-rempah-dari-biji-bijian.html>

[http://en.wikipedia.org/wiki/Long\\_pepper](http://en.wikipedia.org/wiki/Long_pepper)

<http://www.tasteofthaibyjin.com/preparation.php>

<http://id.wikipedia.org/wiki/Kecombrang>

<http://www.paicookerysamui.com/yellow.html>

<http://bangkokcheaphotels.com.au/travel/wp-content/uploads/2012/02/Green-Curry-Paste1.jpg>

<http://www.khiewchanta.com/archives/ingredients/sauces-pastes/red-curry-paste.html>

<http://www.indiamart.com/parshwa-traders/vegetable-oil.html>

<http://webcache.googleusercontent.com/search?q=cache:http://www.smheenaindustries.com/senna-leaves.htm>

<http://chef-a-gogo.com/prickly-ash-or-makhwaen-a-north-thai-spice-discovery/>

<http://www.deliciousasitlooks.com/2011/06/confession-ive-given-up-sugar.html>

<http://kamalsehat.blogspot.com/2010/03/wijen-tak-sekadar-penyedap-masakan.html>

<http://myherbsweblog.blogspot.com/2010/12/bangle-indian-herbal-rich-benefits.html>

<http://en.wikipedia.org/wiki/File:Gyosyou2830.JPG>

<http://www.toddsbbi.com/food/dill-seed/>

<http://blogs.mcgill.ca/oss/files/2012/12/curry-powder.jpg>

[http://www.bloodsugarsolution.com/2010/05/18/recipe-chinese-5-spice-powder/?yrecipressextend\\_print=1](http://www.bloodsugarsolution.com/2010/05/18/recipe-chinese-5-spice-powder/?yrecipressextend_print=1)

<http://www.dapurprima.com/2012/06/pekak-bunga-lawang-star-anise/>

<http://viknovi.blogspot.com/2013/01/cabai-merah.html>

<http://budiboga.blogspot.com/2013/03/mengenal-aneka-jenis-cabe-bumbu-pedas.html>

[http://en.wikipedia.org/wiki/File:Phrik\\_khi\\_nu.jpg](http://en.wikipedia.org/wiki/File:Phrik_khi_nu.jpg)

<http://www.thaikasetsart.com/%E0%B8%9E%E0%B8%A3%E0%B8%B4%E0%B8%81/>

[http://en.wikipedia.org/wiki/File:Phrik\\_lap\\_Chiang\\_Rai.jpg](http://en.wikipedia.org/wiki/File:Phrik_lap_Chiang_Rai.jpg)

<http://chiliforum.hot-pain.de/thread-7443.html>

<http://en.wikipedia.org/wiki/Coriander>

<http://www.tommytangs.com/images/products/03%20Thai%20Sauces/RiceVinegar.jpg>

<http://www.vemale.com/kesehatan/20614-ini-dampaknya-bila-mengonsumsi-saus-sambal-asal-asalan.html>

<http://livradley1013.files.wordpress.com/2010/02/soy-sauce-with-border.jpg>

<http://www.khmerkromrecipes.com/recipes/recipe397.html>

<http://www.singuo.com/images/product/FU%20ZHONG%20Red%20Bean%20Curd%202KG.jpg>

[http://www.alibaba.com/product-detail/Salted-Soya-Bean\\_104578850.html](http://www.alibaba.com/product-detail/Salted-Soya-Bean_104578850.html)

<http://themalaycook.wordpress.com/2011/02/04/jintan-putih-vs-jintan-manis/>

<http://image.made-in-china.com/2f0j00pZQtkRdgYrqn/Jasmine-Essence-Oil-100-Plant-Extract-10PCS-Lot-Drop-Shipping.jpg>

<http://images.sciencedaily.com/2010/12/101215092254-large.jpg>

[http://steamykitchen.com/wp-content/uploads/2010/01/IMG\\_4974.jpg?eaa646](http://steamykitchen.com/wp-content/uploads/2010/01/IMG_4974.jpg?eaa646)

<http://agelproduction.blogspot.com/p/exo.html>

<http://www.bbc.co.uk/food/chives>

<http://news.go.vn/lam-dep/tin-1256696/duong-da-trang-min-bang-la-diep-ca.htm>

<http://www.ohnuts.com/buy.cfm/bulk-candy/rock-sugar-swizzle-sticks/yellow-crystals-lemon>

<http://www.gourmetsleuth.com/Dictionary/G/Garlic-chives-7142.aspx>

<http://backyardbartender.blogspot.com/2011/03/mojito-madness.html>

<http://www.foodsubs.com/HerbsAsian.html>

<http://localnaturalhealth.blogspot.com/2011/03/natural-antibiotics-betel-leaf.html>

<http://en.wikipedia.org/wiki/Perilla>

<http://www.khiewchanta.com/archives/ingredients/sauces-pastes/maggi-sauce.html>

<http://www.ngoclien.com.vn/?mod=prd&id=266&cid=241&page=&lang=>

<http://www.savoryspiceshop.com/spices/chilflks.html>

<http://schoolgardenweekly.com/recipes/sorrel>

<http://carahidup.um.ac.id/2009/06/khasiat-daun-kemangi/>

[http://commons.wikimedia.org/wiki/File:Polygonum\\_hydropiper\\_eu\\_76\\_14062008\\_1.jpg](http://commons.wikimedia.org/wiki/File:Polygonum_hydropiper_eu_76_14062008_1.jpg)

<http://ninecooks.typepad.com/.a/6a00d83451fa5069e20128777bc088970c-pi>

## Lampiran 7 Dokumentasi Uji Coba Pengguna



## Lampiran 8 Daftar Riwayat Hidup Penulis

### DAFTAR RIWAYAT HIDUP

#### Profil

Nama Lengkap : Erman Yonata  
 Tempat, Tanggal lahir : Jambi, 17 Oktober 1991  
 Alamat : Jalan Kenari No.71, RT.18  
 Kel. Kebun Handil, Kec. Jelutung  
 JAMBI-36137  
 Email : erman\_yonata@yahoo.co.id  
 No. HP : 0897 366 3786



#### Pendidikan

- 1998 – 2004 : SD XAVERIUS 1 JAMBI
- 2004 – 2007 : SMP XAVERIUS 1 JAMBI
- 2007 – 2010 : SMA XAVERIUS 1 JAMBI
- 2010 – 2014 : Pendidikan Tata Boga – Universitas Negeri Jakarta

#### Penghargaan

- ✚ Winner 3<sup>rd</sup> of Merchandise Competition organized by HUMAS UNJ 2012.
- ✚ Winner 1st of Entrepreneur Challenge organized by FE Akutansi UNJ 2012.
- ✚ Winner 3<sup>rd</sup> of Expression of Young Chef's Creativity organized by TMII, APJI, STP Trisakti and Rosebrand 2013 (National Championship).

#### Pengalaman Bekerja

- Part Time Shangri-La Hotel Jakarta (2010-present)
- Accounting Kopi Cap Mata Jambi (2008-2010)
- EO Jakarta Wedding Festival 2010 (2010)
- Global TV Crew (2011)
- Interfood 2013 – Bogasari Baking Demo (2013)